

## Crema de calabacín con magimix

10 min	10 min 25 min	10 min 25 min 35 min	10 min 25 min 35 min 1/10
10 min 25 min 35 min 1/10 9	10 min 25 min 35 min 1/10 9 5	10 min 25 min 35 min 1/10 9 5 15	

---

### 10 min 25 min 35 min 1/10 9 5 15

500 g de calabacines  
250 g de agua  
20 g de aceite  
3 cucharadas soperas de crema espesa  
1 patata  
1/2 cebolla  
1 diente de ajo  
1 cubo de caldo  
1 cucharadita de curry

---

**<span itemprop="recipeIngredient">500 g de calabacines<br/></span><span ite**

Â»

Pelar el ajo y la cebolla, ponerlos en el bol del thermomix y programar 5 segundos en velocidad 5.

Â»

Agregar el aceite y programar 5 minutos a 70°C en velocidad 2.

Â»

Añadir las calabacines en rodajas, las patatas en cubos, el curry y programar 5 minutos a 70°C en velocidad 1.

Â»

Verter el agua, la crema espesa y programar 15 minutos a 100°C en velocidad 3.

Â»

Cuando suene, programar 2 minutos aumentando gradualmente la velocidad hasta 10.

Disfruta de una deliciosa crema casera de calabacín. ¡ Mmm !