



# Puré de apio

## Ingredientes:

APIO NABO PELADO 750 G  
 LECHE 375 G  
 SAL, PIMIENTA, NUEZ MOSCADA

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
	<b>Apio (trozos grandes)</b>	750 g						
	<b>Leche</b>	375 g						
<b>1</b>	<b>Sal</b> <b>Pimienta</b> <b>Nuez moscada</b>	- - -	Poner en la cuba	 95°C	Intermittente OIOI	15 min	Abierto	
<b>2</b>			Licuar	 95°C	600 rpm	10 min	Abierto	Probar y rectificar la sazón.
<b>3</b>			Batir para obtener un puré bien liso	-	3500 rpm	3 min	Cerrado	



### CONSEJO DEL CHEF

Se puede suavizar el gusto pronunciado del apio añadiendo patatas.