

OLLETA MONOVERA

INGREDIENTES:

- 80 aceite
- 4 rebanadas de pan pequeño
- 25 almendras
- 1 cebolla
- 1 nabo
- 1 trozo de calabaza
- 250 de arreglo de olleta
- (ponerlo toda la noche a remojo)
- 1200 de agua
- Pimenton dulce
- 1 pastilla de caldo
- Pimienta agosto
- Sal
- Especias
- 100 de arroz
- Azafran

PREPARACION:

Ponemos en el vaso el aceite el pan y las almendras y sofreímos 7 minutos a temperatura 120 (tm5) y velocidad cuchara, añadimos la cebolla y troceamos 5 segundos a velocidad 5 y sofreímos 10 minutos a temperatura 120 velocidad cuchara, añadimos el nabo y la calabaza troceamos 4 segundos a velocidad 5 sofreimos 4 minutos a temperatura varoma velocidad cucharal terminar el tiempo si se quiere se puede triturar todo a velocidad 7 para dejar todo una crema espesa añadimos el agua la sal la pastilla el mezclado de olla y cocinamos 50 minutos a temperatura varoma velocidad cuchara y giro inverso, añadimos el arroz y cocinamos 13 minutos a temperatura varoma velocidad cuchara y giro