

# Crema de Vegetales

## Receta enviada por Brandi F.

Olla de 6 cuartos con tapa

Olla de 1½ cuartos

Máquina para Ensaladas Royal Prestige® (opcional)

Cuchillo del Chef

Tazón para Mezclar de 2 cuartos

**Tiempo de cocción:** 23 minutos

**Rinde:** 6 porciones

### Ingredientes:

2 tazas de papas, picadas con el Cono #3 de la Máquina para Ensaladas

2 tazas de coliflor picada en trozos pequeños

1 taza de cebolla picada

3 tazas de tomate —o 1 lata de tomates en cuadritos, 28 onzas—

2 cucharaditas de sal

½ cucharadita de orégano

¼ de cucharadita de pimienta

1 cubo de caldo de res

3 cucharadas de mantequilla

2 tazas de leche

¼ de taza de harina de trigo

½ cucharadita de semillas de mostaza molida (*dry mustard*)

1 cucharadita de salsa inglesa (*Worcestershire sauce*)

1 taza de queso cheddar rallado

1 cucharadita de perejil

⅛ de cucharadita de pimienta

½ cucharadita de sal

### Preparación:

1. En la Olla de 6 cuartos, mezcle las papas, la coliflor, la cebolla, los tomates, la sal, el orégano, la pimienta y el cubo de caldo de res con 3 tazas de agua. Cocine a fuego medio, con la tapa puesta y la válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula suene apague la hornilla, si está usando una cocina eléctrica (o reduzca a la llama más baja, si utiliza estufa a gas); cocine la mezcla durante 5 minutos más. Los vegetales deben estar duritos y un poco crujientes.

2. En la Olla de 1½ cuartos, derrita la mantequilla a fuego medio.

3. En el Tazón de 2 cuartos, mezcle la leche y la harina. Después de que la mantequilla se haya derretido, agregue la mezcla de leche y harina. Adicione el resto de los ingredientes, incluyendo las semillas de mostaza molida, la salsa inglesa, el queso cheddar y el perejil. Cocine durante 3 minutos.

4. En la Olla de 6 cuartos, combine el contenido de la Olla de 1½ cuartos con la mezcla de vegetales. Tape nuevamente, deje la válvula Redi-Temp® abierta y encienda la estufa a fuego medio. Cuando la válvula suene, apague la hornilla, quite la tapa, revuelva y sirva caliente.

Esta sopa es deliciosa, incluso recalentada.