

Crema ligera de puerros con jamón

Esta crema ligera de puerros y patata de sabor suave y textura cremosa, está realmente deliciosa. La acompañaremos de unos trocitos de jamón, como tropezones.



- Cocina: tradicional
- Tipo de receta: cremas
- Calorías: 175
- Raciones: 4

- Tiempo de cocinado: 24M
- Tiempo total: 24M

Ingredientes

- 100 g de puerros
- 250 g de patatas
- 500 ml de caldo de pollo (o 500 ml de agua y una pastilla de caldo)
- 100 ml de leche (entera o semidesnatada)
- 25 ml de aceite de oliva
- 50 g de jamón serrano en lonchas

Preparación

1. Ponemos en el vaso los puerros a grandes trozos (la parte blanca) y el aceite. Troceamos durante **5 segundos a velocidad 5**.
2. A continuación, rehogamos durante **8 minutos, 100°, velocidad 2. Con cubilete**.
3. Añadimos las patatas lavadas, peladas y a grandes trozos. Troceamos durante **5 segundos a velocidad 5**.
4. Añadimos el caldo (o el agua y la pastilla) y cocemos durante **15 minutos, 100°, velocidad 1. Con cubilete**.

5. Dejamos que se enfríe un poquito, añadimos la leche y trituramos durante **30 segundos a velocidad progresiva 5/10**.
6. Troceamos el jamón serrano. Reservamos un poquito para decorar los platos. El resto lo añadimos a la crema y mezclamos durante **15 segundos velocidad cuchara, giro a la izquierda**.
7. Probamos y añadimos sal si fuera necesario
8. Servimos y decoramos con el jamón serrano reservado.