

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

lavar y pelar las patatas y los puerros y poner a cocer con la leche y añadir agua hasta cubrirlo despues pasar por el mini pimer que quede muy suave despues freir la tiras pequeñas de jamon y que queden muy crujientes y añadir a la crema cuando vais a servir

## Ingredientes para 2 personas :

- un manojo de puerros
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- - 2 patatas grandes
- - Jamón serrano en tiras.
- - 1 vaso de leche entera

## Preparación:

### Paso 1

buenisimo