

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