CREMA DE CEBOLLA CON CRUJIENTE DE JAMÓN

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** ana pazos ménd

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Una fina crema calentita siempre entona el estomago al principio de una buena comida.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 Cebollas
- 2 tallos de apio blanco
- 1 patata grande,
- 400 mililitros de caldo de jamón
- 100 gramos de jamón ibérico
- aceite de oliva, pimienta y sal.

Preparación:

Paso 1

Pela y pica las cebollas y sofríelas en una cazuela con un poco de aceite, añade una pizca de pimienta y sal y ve removiendo hasta que esté tierna.Lava y pica el apio y agrégalo a la cazuela, pela y trocea la patata y añádela también. Vierte a continuación el caldo y lleva a ebullición. Deja cocer a fuego lento unos 25 minutos. Tritura el preparado con la batidora, pasa por el chino para que quede una crema fina y rectifica de sal. El jamón cortado muy fino, ponlo entre dos hojas de papel de horno. Mételo en el microondas a máxima potencia durante un minuto (o más si es necesario) con algo de peso encima. El resultado será un jamón crujiente con el que decorar la crema.