crema de puerros con jamon

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

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 cubrilo 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