Crema de Guisantes y Jamón Serrano

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** mailo



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

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 50gr de aceite de oliva.
- 100gr de cebolla.
- 250gr de guisantes congelados.
- 250ml de agua
- Tacos de jamón serrano.
- Filetes de jamón serrano.
- - sal

Preparación:

Paso 1

Cortar la cebolla y pochar. Cuando este pochada la cebolla añadiremos unos taquitos de jamón serrano y sofreiremos. Seguidamente añadiremos los guisantes, sofreímos durante unos 5 minutos.Añadimos el vaso de agua y dejamos cocer durante 10-15 minutos a fuego lento. Enrollamos las tiras de jamón y las horneraremos durante 5-10 minutos(para que queden crujientes), depende de hornos.Reservamos. Trituramos toda la mezcla, hasta que nos quede una crema sin grumos. Emplatamos y decoramos con el jamon.