# CREMA DE BERENJENAS

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

**Creador:** Noelia Montoya



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

**Descripción:**
SORPRENDENTE

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 BERENJENAS GRANDES
- 1 CEBOLLA GRANDE
- 1/2 de PUERRO
- 2 DIENTES de AJO
- SAL, PIMIENTA Y GUINDILLA MOLIDA
- 125 ml de NATA O LECHE DE COCO
- AGUA
- 200 gr de QUESO CURADO
- 200 gr. de TAQUITOS DE JAMÓN
- ACEITE DE OLIVA

## Preparación:

### Paso 1

EN PRIMER LUGAR LAVAR BIEN LAS HORTALIZAS Y PELAR LOS AJOS Y LA CEBOLLA Y LIMPIAR EL PUERRO. CORTAMOS TODO EN DADITOS Y EN UNA CAZUELA PONEMOS UN POCO DE ACEITE Y POCHAMOS LA CEBOLLA CON EL AJO Y EL PUERRO, Y CUANDO ESTÉ POCHADO AÑADIMOS LA BERENJENAS Y LO REHOGAMOS PARA QUE SUDE Y SE POCHE UN POCO. AÑADIMOS UN POCO DE AGUA Y DEJAMOS COCER UNOS 15 MINUTOS. TRITURAMOS, VERTEMOS LA NATA O EN MI CASO LA LECHE DE COCO Y SALPIMENTAMOS Y PONEMOSAL GUSTO LA GUINDILLA CAYENA Y COCEMOS UNOS 5 o 7 MINUTOS SIN DEJAR DE MOVER.

### Paso 2

EN UNA SARTÉN AL FUEGO PONEMOS EL JAMÓN PARA QUE TOME UN SABOR TOSTADITO. SERVIMOS LA CREMA Y LA GUARNECEMOS CON LOS DADITOS DE QUESO Y JAMÓN TOSTADO. LA DECORACIÓN ES CON LECHE DE COCO.