

Crema de puerros y pera con jamón



INGREDIENTES:

- 200 grs de puerro (solo la parte blanca) cortado en rodajas
- 100 grs de cebolla
- 40 grs de mantequilla
- 150 grs de patata pelada y cortada en trozo
- 600 grs de caldo de pollo
- 3 – 4 peras blanquilla u otra variedad sin grano
- 1-2 pellizcos de sal
- 100 grs de nata
- 1-2 pellizcos de pimienta molida
- 2-3 lonchas de jamón serrano muy finas o virutas de jamón

PREPARACIÓN:

1. Ponga el puerro y la cebolla en el vaso y trocee **3 seg/vel5**.
2. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso, añada la mantequilla y sofría **7 min/100°C/vel1**.
3. Añada patata y rehogue **3 min/100°C/vel 1**.
4. Incorpore el caldo y programe **15min/100°C/vel1**.
5. Agregue las peras y la sal y programe **10 min/100°C/vel1**.
6. Vierta la nata y triture **30 seg/vel 5-10** progresivamente. Sirva la crema caliente o fría espolvoreada con las lonchas o virutas de jamón.