

thermomix

Crema de Puerros y pera con jamón



INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

Tiempo de preparación: 10 min

Tiempo total: 40 min

Kcal/ración 162,1 kcal

- 200 g de puerro (solo la parte blanca) cortado en rodajas
- 80-100 g de cebolla
- 40 g de mantequilla
- 150 g de patata pelada y cortada en trozos
- 600 g de caldo de pollo
- 3-4 peras (sin piel ni semillas) cortadas en trozos
- 1-2 pellizcos de de sal
- 100 g de nata
- 1-2 pellizcos de pimienta molida
- 2-3 lonchas jamón serrano muy finas

PREPARACIÓN

- Pon el puerro y la cebolla en el vaso y trocea 3 seg Vel 5.
- Con la espátula, baja los ingredientes hacia el fondo y añade la mantequilla y sofríe 7 min 100º Vel 1.
- Añade la patata y rehoga 3 min 100º Vel 1.
- Incorpora el caldo y programa 15 min 100º Vel 1.
- Agrega las peras y la sal y programa 10 min 100º Vel 1.
- Vierte la nata y tritura 30 seg Vel progresiva del 5 -10
- Sirve la crema caliente o fría espolvoreada con la pimienta molida y decorada con las lonchas de jamón.

