Crema de jamón con pan frito

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Pimpollo

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

El truco de esta receta:
Si quieres dar otro toque sirve la crema acompañada con lonchas de jamón. Estará más sabroso aún.

Descripción:

Una crema ideal para una comida de esta fiestas navideñas .

Ingredientes para 4 personas :

- ½ kg. de jamón ibérico
- Pan del día anterior
- 2 cebolletas
- - 2 patatas grandes
- , 1 puerro,
- 100 ml. de vino blanco
- 1 l. de caldo de carne, aceite de oliva.

Preparación:

Paso 1

Comenzamos preparando las verduras: pelamos y picamos las cebolletas y el puerro. En una cazuela los ponemos a pochar a fuego lento con aceite de oliva. Cuando pochen bien, agregamos las patatas peladas y partidas. Rehogamos bien. Ahora, cortamos el jamón en taquitos y lo añadimos a la cazuela para que se dore. Agregamos entonces el vino blanco y dejamos que reduzca. Vertemos el caldo y hervimos unos 20 minutos. Pasamos todo por la batidora hasta que quede una fina crema o a gusto de los comensales. En una sartén fríe el pan cortado en taquitos. Sirve la crema de jamón acompañada del pan frito y ¡a disfrutar de un riquísimo plato!