

Receta de Crema de Calabacín con Taquitos de Jamón

25 Ago 2014



Buenos días a tod@s, hoy comenzamos la última semana de este mes de Agosto y lo haremos con esta receta que está riquísima y es muy facilita de preparar, aprovechamos que estamos en temporada y así también comemos verdura que es muy sana.

Ingredientes

- Calabacines (dos o tres medianos)
- Patatas (una o dos grandes)
- Cebolla (una mediana)
- Jamón serrano en taquitos (un paquete)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar los calabacines dejando algo de cáscara, no toda
2. Trocear la cebolla y pelar las patatas y trocearlas
3. Poner la olla con agua al fuego y echar los calabacines troceados, las patatas y la cebolla
4. Echar un chorro de aceite de oliva y un poco de sal, el agua no debe cubrir del todo los ingredientes
5. Tapar la olla y cocer unos 20 minutos a fuego medio, si la olla es rápida pues la mitad del tiempo
6. Triturar con la batidora hasta que quede a vuestro gusto
7. Servir con los taquitos de jamón serrano por encima o también con unos trocitos de pan frito y....buen provecho!!!