

Receta de Crema De Guisantes Con Jamón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de Crema de guisantes, que servirá para calentaros el estómago y a la vez para que toméis verdura, espero que os guste.

Ingredientes

- Guisantes finos (una bolsa congelados)
- Nata de cocinar (un brik)
- Jamón serrano en taquitos
- Patatas (dos o tres)
- Cebollas (dos medianas)
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez moscada
- Aceite de oliva
- Un ramito de menta
- Pastilla de Aavecrem (una)

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva, refreír las cebollas en rodajas y las patatas cortadas en trozos regulares dejándolo unos diez minutos
2. Añadir los guisantes, la nata y la pastilla de caldo disuelta en medio litro de agua
3. Echar la ramita de menta, un poco de sal, pimienta blanca y nuez moscada
4. Dejarlo cocer hasta que la verdura esté tierna y después pasarlo todo por el pasapurés
5. Cortar el jamón en taquitos muy pequeños y dorarlos en una sartén, sin añadir aceite para que queden más crujientes
6. Servir caliente y.....buen provecho!!!!