

Crema de Boletus con virutas de Jamón Ibérico y su Carpaccio

Ingredientes:

- 1 Cebolla
- 2 Patatas
- 2 Boletus medianos
- 1 copa de Vino Fino
- ¼ litro de Nata
- 1 vaso de Caldo de Jamón
- 100 gramos de Jamón Ibérico Navidul
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Elaboración:

1. Poner en una cazuela al fuego un chorrito de aceite.
2. Sofreír en él la cebolla muy picadita y las patatas previamente peladas y troceadas.
3. Limpiar la piel de los boletus, partarlos en láminas y echar a la cazuela anterior, reservando un puñadito para el adorno.
4. Fondear con el resto.
5. Añadir el vino blanco, el caldo de jamón y por último la nata.
6. Rectificar de sal y dejar cocer diez minutos.
7. Triturar el caldo, sin pasar por el chino.
8. Servir caliente con unas láminas de boletus y las virutas de Jamón Ibérico Navidul.
9. Terminar añadiendo unas gotas de aceite.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 30 minutos.

