

Crema de Champiñones con Jamón Ibérico Navidul

Crema de Champiñones con Jamón Ibérico Navidul

Ingredientes:

4 Lonchas de Jamón Ibérico Navidul , 2 Patatas grandes , 400 gr Champiñones , 1 Puerro (sólo la parte blanca) , 1 Punta de Jamón pequeña , Aceite de oliva virgen , Sal , Pimienta.

Preparación:

1. En una cazuela ponemos tres cucharadas de aceite de oliva y pochamos el puerro que habremos cortado en rodajas.
2. Pasados unos minutos añadimos los champiñones limpios y troceados. Reservaremos cuatro que dejaremos enteros para decorar.
3. Sazonamos, removemos y dejamos a fuego lento unos minutos.
4. Añadimos las patatas peladas, lavadas y cortadas en trozos no muy grandes.
5. Incorporamos a la cazuela la punta de jamón y cubrimos de agua.
6. Subimos el fuego y esperamos a que empiece a hervir. En este momento, tapamos la cazuela y bajamos el fuego al mínimo. Dejamos cocer 25 minutos.
7. Sacamos la punta del jamón y trituramos el conjunto con la ayuda de una batidora o Thermomix. Probamos el punto de sal y servimos en platos.
8. Aderezamos con una pizca de pimienta recién molida y colocamos en el centro del plato un poco de Jamón Ibérico Navidul.
9. Servimos y degustamos.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 40 minutos.

