

VASITOS DE CREMA DE PUERRO CON ACEITE DE TRUFA Y CRUJIENTE DE JAMÓN DE PAVO

6 raciones

30 min

Fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Cremas · Sopas



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
55 kcal	4.2 g
Grasas	Carbohidratos
1.64 g	5.81 g
Fibra	Sal
1.3 g	0.612 g

Ingredientes

- 600 g de caldo de verduras (o agua)
- 300 g de puerros (solo la parte blanca)
- 200 g de lonchas de jamón de pavo
- 100 g de patata
- 10 g de aceite de oliva
- Aceite de trufa (unas gotas por vaso)
- Pimienta negra
- Sal

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Lava y corta los puerros (solo la parte blanca) en rodajas finas.
- 2** Pon el aceite en una olla y rehoga el puerro a fuego medio hasta que esté tierno sin dorarse.
- 3** Añade la patata pelada y cortada en dados y remueve un minuto.
- 4** Incorpora el caldo (o agua) y cocina hasta que la patata esté muy blanda.
- 5** Tritura hasta conseguir una crema fina y ajusta la textura con un poco más de caldo si lo necesitas.
- 6** Añade pimienta negra y, si hace falta, una pizca mínima de sal.
- 7** Tuesta las lonchas de jamón de pavo en sartén o al horno hasta que queden crujientes.
- 8** Trocea el jamón de pavo crujiente en “miguitas” o virutas.
- 9** Sirve la crema caliente en vasitos.
- 10** Añade unas gotas de aceite de trufa por encima.
- 11** Termina con el crujiente de jamón de pavo y una pizca extra de pimienta si te apetece.

THERMOMIX

- 1** Pon en el vaso los puerros en trozos y trocea. **5 seg / vel 5**
- 2** Baja los restos con la espátula, añade el AOVE y sofríe el puerro.
10 min / 120 °C / vel 1
- 3** Añade la patata pelada en dados y rehoga. **2 min / 120 °C / vel 1**

- 4** Incorpora el caldo (o agua) y cocina hasta que esté todo muy tierno.
18 min / 100 °C / vel 1
- 5** Tritura la crema hasta que quede muy fina. **1 min / vel 10**
- 6** Ajusta la textura añadiendo un poco más de caldo si lo necesitas y mezcla.
10 seg / vel 3
- 7** Añade pimienta negra y, si hace falta, una pizca mínima de sal, y mezcla.
5 seg / vel 3
- 8** Pon las lonchas de jamón de pavo en una sartén o en el horno hasta que queden crujientes y trocéalas.
- 9** Sirve la crema en vasitos, añade unas gotas de aceite de trufa y termina con el crujiente de jamón de pavo.