



CREMA DE GUISANTES Y JAMÓN CURADO

Este primer plato suave y crujiente no es sólo una especial combinación de texturas y sabores, sino que además es una receta rica en nutrientes, (hierro, calcio y vitaminas) perfecta para los más pequeños.

INGREDIENTES PARA 2-3 RACIONES:

- Un hueso de jamón
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 2 litros de agua
- 250 gr de guisantes frescos pelados
- 2 lonchas de Jamón Curado Noel

PASO A PASO:

- 1 Ponemos el hueso de jamón junto a media cebolla, la zanahoria y el apio en una cacerola, cubrimos de agua y cocemos durante una hora. Reservamos el caldo con la ayuda de un colador.*
- 2 Colocamos las dos lonchas de jamón sobre una bandeja de horno y horneamos a 180 grados durante 15 minutos. Dejamos enfriar y trituramos hasta que queden del tamaño de escamas.*
- 3 Picamos la otra mitad de la cebolla y la pochamos. Una vez pochada, incorporamos los guisantes y el caldo. Cocemos hasta que estén tiernos.*
- 4 Retiramos del fuego, reservamos una taza de guisantes para el emplatado y trituramos el resto.*
- 5 Servimos la crema acompañada de los guisantes reservados y aderezamos con las escamas de jamón.*