



CREMA DE LENTEJAS CON JAMÓN SERRANO

Las lentejas son muy nutritivas y el jamón serrano tiene un gran aporte en vitaminas. Descubre cómo combinar de manera novedosa ambos ingredientes para darle energía al cuerpo.

INGREDIENTES PARA 3-4 RACIONES:

- 3 lonchas de Jamón Serrano Noel
- 200 gr de lenteja pardina
- 1/2 cebolla
- 1 litro de Caldo de jamón
- Caldo de jamón
- 2 lonchas de Jamón Serrano Noel
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 1/2 cebolla
- 1 puerro
- 1 hoja de laurel
- 2 l de agua
- 200 gr de lenteja pardina
- 1/2 cebolla
- 1 litro de Caldo de jamón

PASO A PASO:

- 1** Preparamos el caldo de jamón, para ello solo tenemos que poner todos los ingredientes y dejar cocer como mínimo 1 hora. Una vez termine la cocción, colamos con un colador y reservamos el caldo.
- 2** Ponemos las lentejas en remojo durante media hora.
- 3** Picamos la cebolla en juliana y la pochamos. Cuando esté lista escurrimos las lentejas y las incorporamos a la cazuela. Regamos con el caldo de jamón y cocemos hasta que estén tiernas, durante 20 minutos aproximadamente.
- 4** Una vez haya terminado la cocción añadimos 2 lonchas de jamón serrano (reservamos una) y las verduras del caldo base. Trituramos hasta obtener una crema fina.
- 5** Adornamos cada plato con un poco del jamón serrano reservado, unos daditos de tomate y algunas lentejas que habremos dejado sin triturar.