

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Crema de champiñón y jamón

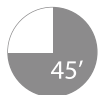
4-6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 200 gr. de champiñones
- 100 gr. de puerro
- 50 gr. de patata
- 1 punta de jamón
- 3 lonchas finas de jamón ibérico
- 125 ml. de nata líquida
- 3 cucharadas de AOVE
- 600 ml. de caldo de verduras
- Pimienta negra y sal al gusto

Preparación

1. Limpia bien el puerro y reserva sólo la parte blanca.
2. Monta las cuchillas en el procesador de alimentos e introduce las lonchas de jamón. Programa 30 segundos a velocidad 4. Reserva.
3. Coloca las láminas gruesas en el procesador de alimentos y corta el puerro. Reserva.
4. Introduce el jamón picado en el bol de tu Cooking Chef y programa 3 minutos a 140° y a velocidad 1. Reserva.
5. Agrega 3 cucharadas de aceite en el bol y añade el puerro. Sazona al gusto y programa 6 minutos a 110° y a velocidad 1.
6. Añade los champiñones troceados y prolonga 3 minutos más para agregar la patata pelada y cortada en trozos medianos. Incorpora la punta de jamón y cubre de agua. Programa 25 minutos a 100° y a velocidad 3, coloca la tapa antisalpicaduras.



Crema de champiñón y jamón

Preparación

7. Una vez superado el tiempo, retira la punta de jamón y añade la nata. Programa 1 minuto a velocidad 2 y 2 minutos a velocidad 4. Comprueba el punto de sal y añade pimienta molida.

8. Para servir, agrega las migas en la superficie de la crema.