



1/1

Sopa de jamón y verduras

4 personas

Tiempo:



Preparación:
5 Mins

Tiempo de cocción:
20 Mins





Ingredientes:

- 1 cebolla, pelada y cortada en cuartos
- 1 puerro, picado
- 1 cucharada de aceite
- 2 cucharadas de vino blanco
- 500 g de guisantes congelados
- 1 pastilla de caldo de jamón
- 300ml de agua caliente
- 2 cucharadas de hojas de acedera fresca (opcional)
- Condimento al gusto
- 1 loncha de jamón cocido, cortado

Método:

Fase I: Preparación

1. Coloca la cuchilla.  Añade la cebolla al bol y pica durante 15 segundos pulsando el botón de triturar. 







Método:

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsa el botón Sopa/salsa. 

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Añade el aceite al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, añade el vino blanco al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. Ajusta el tiempo a 3 minutos.
3. Cuando esta etapa haya finalizado, añade los guisantes, las pastillas de caldo y el agua caliente y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. Ajusta el tiempo a 7 minutos.
4. Añade la acedera y mantén pulsado el botón de triturar  durante 2 minutos hasta que obtengas una sopa cremosa. Prueba de sal y pimienta y ajusta si es necesario.
5. Sirve en platos hondos con lonchas finas de jamón por encima.