



COPA DE PUERROS CON TORREZNOS Y PICATOSTES (2 personas)

Directo al paladar (Juana Trujillo)

Lista de ingredientes
1.50 puerros
sal
1 lonchas gruesas de jamón serrano con su grasa
2 rebanadas de pan
1litro y medio de caldo de pollo
aceite de oliva
0.50 cebolla
1 ajos
1 patatas

Elaboración

Limpiamos, pelamos y troceamos los puerros, las patatas, la cebolla y los ajos. Calentamos un buen chorreón de aceite, echamos los trozos y salamos ligeramente. Cuando estén doraditos volcamos en caldo en la olla, especiamos con una pizca de pimienta y de nuez moscada y, dejamos que hierva todo unos 20 minutos.

Mientras troceamos muy pequeñito, el pan y el jamón. En una sartén con aceite de oliva muy caliente, freímos primero el pan y después el jamón. Reservarlo sobre papel absorbente.

Cuando las verduras ya esten hervidas, las pasamos por la tritadora, probamos de sal y rectificamos.

Tiempo de preparación | 15 minutos

Tiempo de cocción | 30 minutos

Observaciones

Llenamos una copa grande con el pure de puerros y ponemos encima una cucharada de picatostes y otra de torreznos.