Crema de castañas con Jerez y jamón ibérico



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Queso Parmesano: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Castañas cocidas: 125 g
Leche: 200 Ml.
Jamón ibérico: 80 g
Papas: 2 Unidades
Sal: A gusto
Caldo De Pollo: 300 Ml.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jerez: 1 Chorrito
Trufa negra: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortar la *cebolla* y las papas
- En una olla, con un poco de *manteca* y aceite, sofreír la *cebolla* hasta que esté tierna y dorada
- Salpimentar.
- Añadir a la olla con la *cebolla*, la *papa* cortada, salpimentar y rehogar bien.
- Verter el caldo de *pollo* hasta cubrir el contenido y cocinar con la olla cerrada durante 5 minutos, hasta que la *papa* esté tierna.

Para preparar el crujiente de jamón

- Colocarlo entre dos papeles de cocina para que absorba la masa y lo cocinar en el microondas durante unos minutos
- Cortar el queso parmesano y rallar un poco de trufa.
- Pasado el tiempo de cocción, abrir la olla y añadir las castañas y la leche
- Dejar a fuego muy suave durante 2 minutos y triturar, incorporando el Jerez
- Pasar por un colador.
- Servir la **crema** muy caliente en copas con una feta de **jamón** ibérico, un trozo de parmesano y una pizca de trufa rallada
- Terminar con un chorrito de aceite.

Consulta la receta original en