

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

<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-castanas-con-jerez-y-jamon-iberico>