Sopa de arvejas y jamón crudo



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad deseada
Arvejas frescas: 500 g
Jamòn crudo: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebollas moradas: 2 Unidades
Panceta ahumada: 50 g

Preparación de la Receta

- En una olla con aceite de oliva rehogamos *cebolla* morada en cubos
- Agregamos **jamón** crudo en tiras y *panceta* ahumada en cubos, condimentamos con sal y cocinamos por unos minutos.
- Condimentamos con pizca de sal, añadir arvejas, caldo caliente, tapamos y cocinamos hasta que las arvejas estén tiernas.
- Licuamos la mitad de la **sopa** y servimos junto a la parte de la **sopa** restante no licuada.
- Terminamos con un hilo de aceite de oliva.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-arvejas-y-jamon-crudo