

• CREMA DE GUISANTES CON JAMÓN Y YOGUR CRUNCH

INGREDIENTES 10 unidades - 30 min. - Dificultad: fácil

- 500 g de guisantes finos congelados
- 500 g de caldo de pollo
- 100 g de jamón ibérico
- 100 g de aceite de oliva virgen extra
- 2 sobres de **Yogur Crunch**

ELABORACIÓN

- Poner el caldo a hervir.
- Poner en un vaso americano o thermomix los guisantes congelados.
- Volcar el caldo de pollo hirviendo.
- Triturar muy bien hasta que quede una crema bien fina.
(Si es con thermomix, poner a cocer a 90°C 5 minutos)
- Cocer 5 minutos y volver a triturar. Colar si hiciera falta, poner a punto de sal.
- Picar la mitad del jamón y freírlo con el aceite a fuego suave.
- Servir la crema en tazas de café con leche, añadir una pequeña viruta de jamón y el aceite de jamón.
- Terminar justo en el momento de degustar con el **yogur crunch** por encima.

