

# Crema de champiñones con sal de jamón y picatostes

Crema de champiñones con sal de jamón y picatostes, una cena o un primero con la suavidad de los champiñones, la sal del jamón y el crujiente del picatoste.

## ingredientes

- 1/2 Kg de Champiñones
- 1 Puerro pequeño
- 1 diente de Ajo
- 100 gr de Jamón
- 100 gr de Pan
- 4 cucharadas de Aceite de oliva virgen
- 250 ml de Nata para cocinar
- Pimienta Negra
- Sal

## elaboración Crema de champiñones con sal de jamón y picatostes

Lavamos los champiñones y los troceamos en cuartos, cortamos el puerro en rodajas y el ajo en láminas finas.

En una olla ponemos el puerro y el ajo con una cucharada de aceite y dejamos que se comiencen a dorar.

Añadimos los champiñones y los salteamos durante unos diez minutos.

Añadimos un poco de agua, la suficiente para que se cubran los champiñones, esperamos que comiencen a hervir y los tendremos así durante otros diez minutos.

Mientras picamos el jamón en trozos muy pequeños, los ponemos

en una sartén con la otra cucharada de aceite, lo dejamos que se haga poco a poco hasta que todos los trozos queden crujientes y los reservamos.

El pan también lo cortamos en dados y lo freímos en la misma sartén con dos cucharadas más de aceite, cuando comiencen a dorarse, los reservamos.

Ponemos en el vaso de una batidora los champiñones, el puerro y el ajo, con un poco de agua de la cocción, no hay que pasarse con el caldo porque sino quedará la crema poco espesa. Trituramos todo hasta obtener una pasta cremosa.

Devolvemos esa pasta a la olla y añadimos un poco de sal, la nata y la pimienta, que moleremos en este momento, removemos hasta que coja un color homogéneo y que se caliente sin llegar a hervir.

Servimos en un plato hondo, ponemos la sal de jamón y los picatostes por encima.

Ya tendremos nuestra crema de champiñones con sal de jamón y picatostes.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer más cantidad o menos hacer una simple regla de tres.