Crema de brócoli y coliflor con parmesano y crujiente de jamón.



Crema de brócoli y coliflor con parmesano y crujiente de jamón

Una crema de verduras reconforta y además aprovechas restos de verduras que tenemos en la nevera. No hay nada que me guste más , que la cocina de aprovechamiento.

Este tipo de cremas, y más con brócoli y coliflor, que son verduras , de las que los niños no son muy amantes, en mi casa sientan de maravilla. Los niños se la comen y hasta repiten. El sabor del parmesano rallado al momento y el crunch del jamón camufla el sabor de algunas verduras. A mi personalmente me encanta el brócoli y coliflor en todas sus versiones, pero así en crema sale exquisita.

Si quieres que se convierta en una receta especial , añade un toque trufado. Yo le suelo añadir sal de trufa blanca, o unas gotitas de aceite trufado.

Espero que os guste, y si os animáis a prepararla, me lo contéis.

INGREDIENTES: 4 personas

– 4 ramilletes de brócoli.

– 4 ramilletes de coliflor

– 1 patata grande

– 1/ 2 cebolla

– mantequilla o aceite de oliva virgen extra

– sal

– pimienta blanca al gusto

– nuez moscada , una pizca.

– 1 litro de caldo de ave suave.

– 200 ml de leche evaporada.

– parmesano rallado al momento

– jamón serrano.

PREPARACIÓN

Paso 1:

Preparamos las verduras. La patata cortada a trozos, los ramilletes de brócoli y coliflor, y la cebolla en brunoise. Todas lavadas y secas.

Paso 2:

En una cazuela , ya sea con aove o mantequilla, pochamos la cebolla. Cuando este ya tierna añadimos la patata, el brócoli y coliflor salpimentados. Damos unas vueltas y añadimos el caldo de ave. Dejamos hervir durante 20 minutos a fuego lento.

Paso 3:

En la misma cazuela, cuando se haya enfriado un poco, triturar con batidora. Añadir la leche evaporada y la nuez moscada . Dejar 5 minutos y después vamos rallando parmesano al gusto.

Mezclamos bien y tenemos la crema lista.

Paso 4:

En una sartén con fuego vivo, añadimos los taquitos de jamón



Crema de brócoli y coliflor con parmesano y crujiente de jamón

—