



Sopa de Guisantes con Verduras y Jamón

Por Chef José Mendín para PorkTeInspira.com

INGREDIENTES

5 cucharadas de jamón cocido, en cubos de 1 pulgada
4 cucharadas de mantequilla sin sal
¼ cebolla española, finamente picada (substituye por cebolla blanca)
5 tazas de guisantes congelados
¼ de vino blanco
2 cucharadas de sal marina
½ taza de agua
1 taza de crema de leche (opcional)
2 tazas de espinacas frescas

Salsa de jamón y guisantes verdes

1 taza de guisantes verdes, cocidos
3 cucharadas de cebolla roja, picada
3 cucharadas de menta picada
¼ taza de perejil picado
½ taza de aceite de oliva
¼ de taza de jamón, cortado en cubitos

DIRECCIONES PARA COCINAR

Coloca una sartén de tamaño mediano a fuego medio-alto. Derrite la mantequilla y añade 3 cucharadas del jamón en cubitos y la cebolla y saltea durante 5 minutos o hasta que las cebollas se vean translúcidas y los bordes del jamón estén dorados. Agrega los guisantes y cocina durante 2 minutos. Desengrasa la sartén con el vino blanco y cocina durante 5 minutos, hasta que hierva a fuego lento. Agrega la sal, el agua, la crema y la espinaca y cocina durante otros 2 minutos. Tritura con una batidora hasta lograr un puré de consistencia suave.

Para la salsa de jamón y guisantes verdes

En un recipiente grande, coloca los guisantes, la cebolla, la menta, el perejil, el aceite de oliva, el jamón y mezcla todo.

Agrega los guisantes y deja de lado.

Adorna la sopa con la salsa de jamón y guisantes, crema agria y las 2 cucharadas restantes del jamón en cubitos.

SIRVE 4-5

TIEMPO DE PREPARACIÓN 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 15 minutos

Descubre más recetas en PorkTeInspira.com.