



INGREDIENTES:

- 2 ó 3 lonchas de cecina (20 gramos)
- 150 gramos de puerro en rodajas de 1 centímetro (sólo la parte blanca)
- 100 gramos de cebolla
- 50 gramos de aceite
- 100 gramos de patatas para cocer, peladas y troceadas
- 300 gramos de melocotones lavados y sin hueso
- 1 litro de caldo de pollo

- 50 gramos de nata líquida
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta blanca en polvo

ELABORACIÓN:

1. Colocar las lonchas de cecina entre dos hojas de papel absorbente de cocina, e introducir **en el microondas a máxima potencia durante 1 ó 2 minutos** (tiene que quedar crujiente). Reservar.
2. Poner en el vaso, el puerro, la cebolla en 4 trozos, y el aceite. **Picar 2 segundos a velocidad 5. A continuación sofreír durante 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
3. Añadir las patatas, los melocotones y el caldo de pollo. **Programar 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
4. Incorporar la nata, la sal y la pimienta y **triturar 1 minuto, a velocidad de 5 a 10 progresiva.**
5. Dejar templar, y servir acompañada del crujiente de cecina.

Sugerencia:

Esta crema puede tomarse tanto caliente, templada ó fría. Rica y original.