



INGREDIENTES:

- 300 gramos de puerro (sólo la parte blanca) cortado en rodajas
- 50-60 gramos de patata pelada y cortada en dos trozos
- 50 gramos de mantequilla
- 400 gramos de agua
- 1 ½ cucharadita de sal
- 2 pellizcos de pimienta blanca
- 700 gramos de melón maduro troceado
- 175 gramos de crema ligera
- 50 gramos de jamón serrano picado o cortado en tiras o
- 2 cucharadas de cebollino, fresco picado (para decorar)

PREPARACIÓN:

1. Ponga el puerro y la patata en el vaso y programe **4 segundos, velocidad 5**. Con la espátula, baje los restos de verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

2. Agregue la mantequilla y programe **7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.

3. Añada el agua y programe **15 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1**.

4. Espere unos minutos a que baje un poco la temperatura y triture programando **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**.

5. Incorpore la sal, la pimienta y el melón y triture programando **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**.

Retire del vaso a otro recipiente y deje enfriar. Conserve en el frigorífico.

6. Inmediatamente antes de consumirla agregue la crema ligera y remueva con la espátula para mezclarla.

7. Sirva fría y acompañada de jamón serrano en tiras finas o cebollino picado.

8. **Sugerencia:** al enfriarse se espesa bastante: si le gusta más líquida, añada entre 50 y 100 gramos más de agua o caldo para obtener la consistencia deseada