



## CREMA DE NABOS



**TIEMPO**  
35 min



**RACIONES**  
4 personas



**DIFICULTAD**  
Fácil

### INGREDIENTES

- 500 gr de nabo
- 1 puerro grande
- 1 cebolla pequeña
- Caldo de pollo (o agua)
- Dados de jamón ibérico
- Aceite de oliva VE
- Sal y pimienta

### ELABORACIÓN

#### **Paso 1:**

Pelamos y troceamos los nabos. Cortamos fino el puerro y la cebolla.

#### **Paso 2:**

En una cazuela con aceite de oliva VE, rehogamos la cebolla y el puerro hasta dorar. Incorporamos el nabo y rehogamos un par de minutos más.

Cubrimos con el caldo y y cocemos hasta que el nabo esté tierno. Sazonamos y trituramos.

#### **Paso 3:**

Servimos con un chorrito de aceite de oliva VE y unos dados de jamón ibérico.