



SOPA DE AJO CON JAMÓN

Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla
- ¼ de cebolla, picada
- 4 dientes de ajo, fileteados
- 3 rebanadas de jamón, cortadas en cubos
- 3 ½ tazas de caldo de pollo (875 ml)
- ½ taza de crema (125 ml)
- Sal, al gusto

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, retira de la cacerola. En la misma cacerola sofríe el jamón hasta que dore ligeramente, reserva.
2. Licúa la cebolla y el ajo con el caldo de pollo y la crema hasta integrar por completo, regresa a la cacerola y sazona al gusto. Cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que suelte el hervor.
3. Sirve con cubos de jamón y ofrece

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4