



Sopa Crema de zapallo con croutons y jamón crudo

□ **Ingredientes:**

- 6 fetas de jamón crudo
- 1 calabacín mediano cortado en cubos
- 1 zanahoria grande rallada
- 1 cebolla mediana picada fina
- 1 diente de ajo picado
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de caldo de pollo o verdura
- 4 cucharadas de queso crema
- Sal y pimienta a gusto
- 1 pizca de nuez moscada
- 2 ramitas de tomillo fresco o $\frac{1}{4}$ cucharadita de tomillo seco
- 2 cucharadas de perejil picado para decorar
- croutons (cuadrados de pan tostados de aprox. 2cm)

□ **Preparación:**

- 1- En una olla colocar las fetas de jamón crudo cortadas en tiritas, cocinar hasta que queden crujientes, retirar y reservar.
- 2- En la misma olla usando el aceite que quede del jamón agregar una cucharada más y agregar la cebolla y cocinar para

ablandar.

3- Luego agregar la zanahoria, el calabacín y el ajo. Cocinar por un par de minutos, y agregar el caldo, las ramitas de tomillo, sal, pimienta y nuez moscada.

4- Llevar a ebullición y pasados unos minutos llevar a fuego lento y cocinar durante 30 minutos.

5- Agregar el queso crema y con una batidora de mano, batir hasta que quede suave.

6- Para servir, en cada plato o tazón agregar la crema de zapallo y por encima 1 cucharada de perejil, los croutons y los chips de jamón crudo!!!!