

**Libreta:** Recetas tradicionales

**Creado:** 26/03/2018 22:43

**Actualizado:** 27/03/2018 16:57

**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/verduras-al-horno-con-arroz-blanco-y-verdel-a-la-plancha.html>

## Cucuruchos de jamón serranos rellenos de crema de queso

### **Ingredientes para 12 cucuruchos :**

1 loncha de jamón por cada cono  
250 gramos de nata  
Pimienta  
Sal  
Aceite  
250 gramos de setas

### **Elaboración Tradicional:**

Enrollamos el jamón en los moldes pequeños que tienen forma cónica. Los metemos en el horno durante 10 minutos a 180 grados. Mientras vamos haciendo la crema de setas.

#### Crema de setas:

En una sartén con aceite echamos las setas picadas, y la dejamos que se nos hagan durante 10 minutos. A continuación le echamos la sal, la pimienta, y la nata y lo dejamos unos 5 minutos. Finalmente lo batimos todo en la batidora. Y con la crema resultante rellenamos los canutillos de jamón.

Se puede hacer con antelación y luego darle unos 5 minutos de horno a 180 grados para calentarlo.

#### Elaboración con Thermomix:

Enrollamos el jamón en los moldes pequeños que tienen forma cónica. Los metemos en el horno durante 10 minutos a 180 grados. Mientras vamos haciendo la crema de setas.

#### Crema de setas:

En el vaso de la thermomix echamos el aceite, las setas, pimienta, y sal unos 10 minutos a temperatura 90 y velocidad 1. A continuación añadimos la nata 1 minutos a velocidad 4 y temperatura 90 grados. Finalmente unos 2 minutos a velocidad progresiva 5-10.

Ya tenemos lista nuestra crema de seta.

Por último rellenamos el jamón con la crema y a servir.

Se puede hacer con antelación y luego darle unos 5 minutos de horno a 180 grados para calentarlo.