

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 22:25  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/menestra-de-verduras-del-rte-33-de-tudela.html>

## Menestra de verduras del Restaurante 33 de Tudela



### INGREDIENTES

#### **Verduras:**

24 alcachofas,  
275 gr de guisantes pelados,  
275 gr de habitas frescas peladas,  
18 espárragos pelados,  
8 ajos frescos pelados,  
200 gr de jamón serrano poco salado,  
100 cl de aceite de oliva virgen,  
Sal

#### **Crema:**

250 gr. de calabacín,  
150 gr de espinacas limpias,  
250 gr. de guisantes pelados,  
250 gr. de judías verdes,  
150 gr. de cebolla fresca.

### PREPARACIÓN

Cocer por separado las verduras de la menestra, para que cada una tenga su punto de cocción.

Confitar en una perolita el jamón cortado a daditos en aceite de oliva a 55° C.

Cocer 7 minutos todas las verduras de la crema a la vez sin demasiada agua.

Pasarlas por la Thermomix o batidora dándole la textura de una crema semilíquida. Pasar por un colador fino. Montar esta crema con el aceite del jamón.

Cuando todas las verduras estén cocidas, saltearlas con aceite de jamón y unos ajos frescos finamente picados. Cubrir con la crema de verduras y dar un suave hervor. Repartir el jamón confitado por encima.

Se recomienda comerla con cuchara.