

# SOPA DE MELOCOTON CON CECINA

---

## INGREDIENTES

- 2/3 Lonchas de cecina
- 150 gr de puerro cortado finamente (solo la parte blanca)
- 100 gr de cebolla
- 50 gr de aceite de oliva
- 100 gr de patatas para cocer, pelada y troceada
- 300 gr de melocotones, lavados y sin el hueso
- 1 litro de caldo de pollo
- 50 gr de nata liquida
- 1 cucharadita de sal
- 1 toque de pimienta blanca molida

## PREPARACIÓN

1. Colocar las lonchas de cecina entre dos hojas de papel absorbente de cocina e introducirlas en el microondas, máxima potencia, 1 o 2 minutos. Tiene que quedar crujiente. Reservar
2. Poner en el vaso el puerro, la cebolla y el aceite. Picar 2 seg/vel 5. A continuación sofreír 8 min/varoma/vel. 1.
3. Añadir las patatas, los melocotones y el caldo de pollo. Programar 25 min./varoma/ vel 1. Seguidamente, cuando se pare, incorporar la nata, la sal y la pimienta y poner 1 min/ velocidad progresiva 5-10.
4. Meter en la nevera cuando este atemperada y servir acompañada del crujiente de cecina.