**Crema fría de Remolacha**

**Ingredientes (4 personas):**

* **1 remolacha cocida**
* **2 tomates maduros**
* **2 huevos**
* **1 patata**
* **1 cebolleta**
* **8 aceitunas verdes**
* **8 aceitunas negras**
* **4 lonchas de jamón serrano**
* **aceite de oliva virgen extra**
* **sal**
* **perejil o hierbabuena**

###### Elaboración de la receta de Crema fría de remolacha:

**Extiende las lonchas de jamón sobre la bandeja del horno forrada con papel de horno.**[**Hornéalas**](http://www.hogarmania.com/cocina/recetas/recetas-de-horno.html)**a 200ºC durante 12-15 minutos. Retira y deja que se enfríen. Pícalas finamente con un cuchillo y reserva.**

**Pon los huevos y la patata a cocer en una cazuela con agua y sal. A los 10 minutos retira los huevos y la patata a los 25-30 minutos (dependiendo del tamaño).**

**Pela la patata, trocea y colócala en el vaso batidora. Pica la**[**remolacha**](http://www.hogarmania.com/cocina/recetas/remolacha.html)**y los tomates (pelados) y añádelos. Sazona, vierte un buen chorro de aceite de oliva, 400 ml. de agua y tritura. Cuela la mezcla.**

**Pica la cebolleta, los huevos y las aceitunas finamente.**

**Sirve la crema fría de remolacha, agrega la guarnición y espolvorea los platos con el polvo de jamón. Decora con una hojita de perejil o hierbabuena.**

###### *Consejo: para intensificar el sabor del plato, antes de añadir la guarnición puedes regar cada uno con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Tus comensales lo agradecerán.*

###### *COLD CREAM OF BEETROOT*

###### *Ingredients:*

###### *1 boiled beetroot*

###### *2 ripe tomatoes.*

###### *2 eggs*

###### *1 potato*

###### *1 spring onion.*

###### *8 green olives*

###### *8 black olives*

###### *4 jamon serrano slices.*

###### *Virgin olive oil*

###### *Salt*

###### *Parsley or mint*

###### *PREPARATION:*

###### *Put the jamon slices on an oven plate previously wrapped in oven paper. Cook them at 200º for 12-15 minutes.Take them out and let them cool.Cut them into little pieces and keep.*

###### *Cook the eggs and potato in a pot with water and salt. Eggs will be ready in 10 minutes, take them out , and the potato will be in 25-30 minutes, depending on the pieces size.*

###### *Peel and cut the potato and put it in a blender. Add the pieces of beetroot and tomatoes. Add salt, olive, 400ml water and grind.Then drain it.*

###### *Cut the onion and olives and egg into little pieces.*

###### *Serve the cream cool, adding the mixture of onion and egg and the jamon Serrano on top of it. Use a leave of mint or parsley for decoration.*

###### *A drop of olive oil will be really appreciated on serving time as well!*