



**CREMA
DE ESPARRAGOS**



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

CREMA DE ESPARRAGOS

INGREDIENTES

- 500 g. de esparragos
- 2 papas medianas
 - 1 poro
 - 1 cebolla
 - 2 dientes de ajo
- 200 ml. de nata para cocinar
 - Aceite de oliva
- 200 ml. de caldo de verduras
 - Pimienta blanca
 - Perejil y sal



PREPARACIÓN

1. Hervir los espárragos unos 3 minutos en agua con una pizca de sal.
2. Cocinar por 25 minutos las papas peladas, poro, cebolla y los dientes de ajo.
3. Licuar todos los ingredientes con los espárragos, nata y el caldo.
4. Servir y decorar con un chorrito de aceite de oliva, sal, pimienta blanca y perejil.

