

Salsa puerros y espárragos trigueros

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Monserrat

INGREDIENTES

0

250 ml	Nata
8	Espárragos
2	Huevos
2 cucharada/s	Mantequilla
	Pimienta negra
4	Puerros — grandes
	Sal

ELABORACIÓN

Derretir la mantequilla y pochar en ella los puerros y los espárragos a fuego muy lento, mientras hervir los huevos 10 minutos.

Cuando los espárragos y los puerros ya están cocidos se saca la sartén del fuego y se le añade la crema de leche, los huevos duros se rectifica de sal y añadir la pimienta al gusto. Se pasa por el minipimer y la salsa ya esta a punto de usarla.

Puede acompañar carne o pasta.