

Crema espárragos verdes

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

Caldo de pollo

1 Cebollas - pequeña

Espárragos

0,50 vaso/s Nata - optativo

1 Patata

Pimienta negra

ELABORACIÓN

Trocea la cebolla, rehógala a fuego lento, añade los espárragos, salvando las puntas que se freirán aparte para el adorno.

Los espárragos es mejor trocearlos a mano, empezando por el culo, con perdón. Así sabrás con seguridad donde empieza lo comestible, después puedes seguir con el cuchillo.

A lo que íbamos únelos a la cebolla y saltéalos 5 m .ahora la patata a rebanaditas finas, mójalos con un litro de caldo o agua y cuece 10 m .sazonar y batir, pasar por el chino.

En el momento de servir, freír las yemas 4 m .y añadir la nata (yo no le pongo, engorda y no le hace falta).