

Menestra de espárragos con jamón

Tipo de plato: Sopas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

2 kg Espárragos - verdes

500 ml Caldo de verdura

150 ml Aceite oliva

2 dientes Ajos

2 cucharada/s Harina repostería

100 gr Jamón serrano - cortado en fetas

1 rama/s Perejil - picado

Sal

Pimienta negra

ELABORACIÓN

Receta de Dolli Irigoyen

Lave los espárragos y pele los tallos. Quite las puntas de 3-4 cm y corte el resto del tallo en rodajas de 1/2 cm. Cocínelos en el caldo de verdura hasta que estén tiernos. Mientras tanto, corte el jamón en juliana o en pequeñas tiritas, pele los ajos y córtelos en láminas bien delgadas.

Caliente el aceite de oliva en una cacerola y cocine las láminas de ajo hasta que queden tostadas. Incorpore el jamón y añada la harina. Revuelva con batidor de alambre y cocine durante un minuto para que la harina espese la preparación.

Vierta el caldo caliente junto con los espárragos. Cocine durante 3-4 minutos, hasta que la sopa adquiera cuerpo. Condimente con sal y pimienta.

Sirva y espolvoree con perejil picado.