

CREMA DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES

- 1 manojo de espárragos verdes
- 250 g de patatas en trozos pequeños
- 50 g de aceite de oliva virgen, extra
- 200 g de puerros cortados en rodajas (sólo la parte blanca)
- 2 dientes de ajo
- 2 pastillas de caldo o sal
- 1 bote de leche evaporada ideal de nestlé, de 410 g
- 1 l de agua, aproximadamente
- Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Arquee los espárragos para que se partan por la parte blanda. Eche la parte dura de los espárragos y el agua en el vaso del Thermomix y tritúrelos primero en velocidad 6 y luego en velocidad Máxima. A continuación programe 10 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele a través de un colador fino. Reserve el agua y tire los restos que hayan quedado en el colador.

A continuación ponga en el vaso los puerros partidos en rodajas y los ajos, trocéelos 10 segundos En velocidad 3 1/2. Incorpore el aceite, baje con la espátula los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, cierre y programe 7 minutos, 100°, velocidad 1.

Añada la leche y programe 30 segundos En velocidad 6 y otros 30 segundos En velocidad 9 para que se triture todo bien.

Por último, agregue el agua reservada, las patatas troceadas, los calditos o sal y la parte blanda de los espárragos cortados en rodajas pequeñas (incluidas las puntas). Ponga pimienta y programe 25 minutos, 100°, velocidad 1.

Rectifique la sazón y añada más agua si es necesario.

Sugerencia: Si lo desea, puede reservar la crema en el frigorífico y servirla fría. También puede utilizar espárragos blancos.