

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:22
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/crema-de-puerros-y-esp%c3%a1rragos.html>

Crema de puerros y espárragos

INGREDIENTES

1 Kg. de puerros
3 patatas
Agua
Sal
24 yemas de espárragos verdes
Aceite de oliva
12 rebanadas de pan

PREPARACIÓN

Limpia bien los puerros. Pon agua a hervir y agrega los puerros picados junto con las patatas peladas y troceadas, la sal y un chorrito de aceite de oliva -si es virgen mejor- y deja que cueza durante 30 minutos aproximadamente. Una vez cocido, tríturalo y pásalo por la batidora y si lo queremos mas fino por el chino.

Cuece las yemas de espárragos durante 1 minuto y después añádelas a la crema. Acompaña esta crema con picatostes de pan que habrás frito en aceite.

Por ultimo, adorna la crema con un chorrito de aceite crudo.