

# CREMA FRÍA DE ESPÁRRAGOS

## INGREDIENTES:

- 2 latas de espárragos blancos de 250 g
- 3 hojas de gelatina
- 1 lata de nata para cocinar LA LECHERA o 200 g de nata líquida
- 1 bote grande de LECHE IDEAL
- 200 g de agua
- 300 g de cubitos de hielo
- 2 y 1/2 pastillas de caldo de ave o sal
- 3 huevos troceados a velocidad 3'5 (para adornar)
- 1 aguacate maduro en trocitos (para adornar)
- cebollino picado (para adornar)

## PREPARACIÓN:

Poner la gelatina a remojar en agua fría.

Echar en el vaso el agua con los calditos o la sal y programar 3 minutos a 70 grados y velocidad 2. Añadir la gelatina bien escurrida y mezclar 20 segundos a velocidad 4.

Echar el resto de ingredientes (menos los de adornar), incluido el líquido de los espárragos y programar 2 minutos a velocidad 9. Probar el punto de sal y rectificar si es necesario.

Pasar por chino o colador para evitar las posibles hebras del espárrago.

Servir muy fría, con los trocitos de huevo y aguacate, espolvoreada con el cebollino. Se puede enriquecer la crema, añadiendo 150 g de gambas cocidas y peladas, a la hora de servir.