

Libreta: Sopas y Cremas

Creado: 26/03/2018 21:23

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/crema-templada-de-dos-esp%a1rragos-con-crujiente-de-ib%a9ricos.html>

Crema templada de dos espárragos con crujiente de ibéricos

INGREDIENTES

1 manojo de espárragos trigueros.
100 g de espárragos blancos en conserva.
100 g de patata.
50 g de cebolla.
¼ litro de leche semidesnatada.
¼ litro de nata líquida para montar.
8 cucharadas de aceite de oliva.
2 rodajas de jamón, lomo y salchichón ibéricos.
Sal.

PREPARACIÓN

Troceamos la parte más dura del tallo de los espárragos y desechamos.

Cortamos unas cuantas yemas de los espárragos y reservamos para decorar.

Pelamos y cortamos en paisana las patatas y la cebolla. Cocinamos con un poco de aceite de oliva para, a continuación, cubrir con agua.

Cuando comience a hervir añadimos los espárragos trigueros y dejamos cocinar el conjunto unos 20 minutos.

Cuando estén cocidos, añadimos la leche, damos un hervor de 5 minutos más y trituramos con la batidora. Por último, ponemos a punto de sal. Por otra parte, escurrimos los espárragos blancos de la conserva y con la nata líquida, una pizca de sal y dos cucharadas de aceite de oliva trituramos hasta formar una crema homogénea.

Vertemos en el cuenco de servicio la crema de espárrago verde caliente o templada y, sobre ella, la crema de esparrago blanco a temperatura ambiente.

Acompañamos con unas puntas de espárragos verdes salteados con un poco de aceite de oliva y ligeramente salados.

Para elaborar el crujiente de ibéricos, colocamos sobre un plato cubierto con papel de cocina, una lonchita de jamón, unas rodajas de salchichón y de lomo, todo ibérico, con una tapa apta para microondas durante 2 o 3 minutos a ¼ de potencia en el microondas. Así, quedará seco y crujiente. Pasado el tiempo, troceamos y espolvoreamos por encima de la crema de esparragos blancos.