

GAZPACHO DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes para 6 personas:

250 gr. de espárragos trigueros (la parte tierna), en su defecto espárragos verdes de lata o congelados. 1 puñadito de almendras peladas. 2 huevos. 1 ajo. Pan duro.

Preparación:

- Poner el pan en remojo.
- Freír a fuego lento los espárragos picados y las almendras, utilizando aceite de oliva virgen extra.
- Freír los huevos a fuego lento(escalfar) cuidando que no le salgan puntillas, y que la yema no quede cuajada y la clara si.
- Majar o triturar en batidora el pan, los espárragos, el ajo, un pellizco de sal, los huevos y las almendras junto con un poco del aceite utilizado, hasta que quede una pasta muy fina. Agregar agua helada al gusto.
- Servir muy frío, acompañado de taquitos de jamón y huevo duro. Está exquisito.