

# GAZPACHO DE TRIGUEROS

## INGREDIENTES

200 g de aceite

100 g de leche

Un puñado de miga de pan

1 diente de ajo

Un manojo de espárragos trigueros

Vinagre

Sal

800 g de agua para cocer los espárragos

## PREPARACIÓN:

Huevo duro

Jamón serrano

Picatostes

## PREPARACIÓN:

Lavar bien los espárragos y quitarles la parte dura, colocarlos en la bandeja del recipiente varoma, poniendo un poco de sal por encima, en el recipiente varoma, podemos poner los huevos que vamos a utilizar para adornar para que se pongan duros, reservar.

Poner en el vaso de la Thermomix 500 g de agua, cerrar y colocar encima el recipiente Varoma que tenemos reservado, programar 30 minutos temperatura varoma, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo, espere un poco a que baje la temperatura antes de abrirlo, comprobar que los espárragos están cocidos, cortar algunas puntas para adornar.

Se apartan y se enfrían junto con los huevos, que los podemos poner en agua fría para pelarlos.

Vaciar el agua del vaso de la Thermomix y reservarla, secar un poco, y picar los huevos, 1 segundo, velocidad 3  $\frac{1}{2}$ , reservar

Sin lavar el vaso, preparar una mayonesa sin huevo, siguiendo la técnica del libro *Un nuevo Amanecer*, pág.18, con la leche y el aceite, y añadir la miga de pan, el ajo, los espárragos, 300 g del agua de cocer los espárragos, vinagre y sal al gusto. Batir todo junto.

Servir muy frío en taza de consomé poniendo trozos de huevo duro, trocitos de jamón serrano, las puntas de espárragos y los picatostes, añadiendo a continuación el gazpacho.