

# MUSELINA DE ESPARRAGOS

## INGREDIENTES

2 latas de espárragos (peso de los espárragos escurridos 500 g)

6 huevos

1/2 litro de leche

sal y pimienta blanca.

## PREPARACIÓN

Poner en marcha la thermomix a velocidad 10 ir echando los espárragos por el bocal. Parar después de echar el último espárrago.

Añadir la sal, la pimienta, los huevos y la leche y mezclar unos segundos en velocidad 8

Verter la mezcla en un molde de Plum-Cake antiadherente y cocer a baño María a horno moderado 1 hora.