

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:27
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salmorejo-peri-de-esp%c3%a1rragos.html>

Salmorejo Peri de espárragos

INGREDIENTES

500 grs. de espárragos verdes de bote
50 grs. de pepino
1 diente de ajo
60 grs. de pan
100 Cl. de aceite
50 Cl. de vinagre
Sal gorda al gusto
Agua

PREPARACIÓN

Se trocea el pepino, el ajo y el pan. Se le añade el aceite de oliva y el agua, dejando macerar durante una hora.

Después se tritura junto con los espárragos, añadiendo el vinagre y la sal. Se pasa por el pasapurés.

Hay que dejarlo enfriar en el frigorífico durante dos horas.

Acompañamiento:

- Puede escogerse entre huevo duro picadito, lomos de melva, virutas de jamón, bacalao desalado en tiras, pepino, tomate, pimiento, etc....