

SOPA DE ESPÁRRAGOS (Marga Navarro)

Ingredientes:

Jamón.- 1 huevo duro.- 2 tomates.- 1 pimiento verde.- 1 pimiento rojo.-

1 pimiento amarillo.- 2 dientes de ajo.- 100 gr. de cebolla

Espárragos verdes (congelados o naturales)

50 gr. de aceite.- pimienta.- 1 pastilla de caldo o sal.- 100 gr. de almendra picada

Preparación:

Se trocea el jamón dando unos golpes de turbo y se aparta, se pica la almendra y se aparta. Picar el huevo duro y apartar.

Poner en el vaso del Thermomix el aceite y programar 5 minutos, temperatura varoma velocidad 1.

Se incorporan los ingredientes del sofrito y se trocea unos segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Programar 7 minutos 100°, velocidad 1.

Triturar el sofrito en velocidades 5-7-9

Incorporar los espárragos cortados en trocitos, el jamón, la pastilla de caldo o la sal (teniendo en cuenta que el jamón tiene sal) la pimienta y el agua (entre $\frac{3}{4}$ y un litro) . Programar 15 minutos, 100°, velocidad 1. Un poco antes de terminar el tiempo,

incorporar el huevo picado.