

SOPITA DE PATATAS CON ESPARRAGOS

INGREDIENTES

- 1 manojo de espárragos verdes • 2 dientes de ajo grandes.
- 600 g de patatas pelada y en trozos.
- 2 calditos de pollo o carne.
- 1 litro de agua para el principio.
- 50 g de aceite de oliva.
- 200 g de agua para el final.

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el litro de agua junto con la parte dura de los espárragos (lo que solemos tirar). Lo trituramos en velocidad 6-8 durante 20 segundos.
2. A continuación programamos 10 minutos velocidad 1. Cuando termine, colamos y tiramos los restos.
3. Volvemos a introducir el líquido en el vaso, añadiendo las patatas, los calditos y los ajos. Programamos 20 minutos temperatura 100° y velocidad 1.

Mientras tanto, colocamos los espárragos en el recipiente Varoma.

4. Cuando acabe el tiempo, programamos 10 minutos mas, temperatura Varoma velocidad 1. y colocamos el Varoma sobre la tapadera.
5. Por último, y con la máquina parada, incorporamos el aceite y los 200 g de agua, o al gusto, y lo mezclamos con la espátula.

NOTA: Servir los espárragos con aceite y sal, mayonesa, salsa holandesa, con huevo duro picadito, etc.