



## CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS

### Ingredientes:

- 1 frasco grande de espárragos blancos escurridos y picados (325 gr)
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 4 tazas de caldo de pollo (1 lt)
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharaditas de fécula de maíz disueltas en ¼ taza de agua fría

### Procedimiento:

1. Licúa los espárragos con el queso crema, el consomé de pollo en polvo y dos tazas de caldo de pollo.
2. Vierte en una cacerola junto con el resto del caldo. Calienta a fuego medio y cuando suelte el hervor añade la fécula de maíz previamente disuelta. calienta por 3 minutos más y retira de fuego.
3. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6