



CREMA DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla, cortada en juliana
- 2 manojos de espárragos verdes, cocidos y troceados
- 1 papa, pelada y cortada en medias lunas
- 4 tazas de caldo de pollo (1 litro)
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta, al gusto
- Puntas de espárragos cocidas, para decorar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite de oliva, fríe la cebolla, agrega los espárragos y deja cocinar hasta que doren. Por último, añade las papas deja cocinar por unos minutos y vierte el caldo de pollo, deja cocinar hasta que suelte el hervor y luego baja a fuego medio deja cocinar hasta que la papa esté cocida.
2. Retira la cacerola del fuego y licúa lo anterior con la mantequilla hasta obtener una crema homogénea, salpimenta al gusto, regresa al fuego y deja cocinar por 3 minutos más.
3. Ofrece decorando con las puntas de los espárragos.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6