Crema de espárragos con bacon



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Leche: 200 cc
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Espárragos Verdes: 8 Unidades
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Bacon ahumado: 100 g
Nata/Crema: 100 cc
Pimienta negra en granos: Cantidad deseada
Espárragos Blancos: 600 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Separamos las puntas de los espárragos y cortamos el resto
- Luego, cocinamos los trozos en una *cacerola* con leche caliente.
- Después, en otra *cacerola*, cocinamos las puntas de los espárragos con una hoja de *laurel*, unos granos de pimienta y sal durante un par de minutos
- Pasado el tiempo, los colocamos en un bol con agua fría y hielos para cortar la cocción.
- Por otro lado, cortamos las puntas de los espárragos verdes y las salteamos en una sartén con un chorro de aceite de oliva, sal y pimienta
- Reservamos.
- Seguidamente, con ayuda de un pelador, sacamos tiras de los espárragos verdes y las cocinamos en la misma agua en la que hemos preparado los espárragos blancos durante 10 segundos
- Cortamos la cocción metiendo las tiras en agua con hielo.
- En un bol, mezclamos las tiras de espárragos verdes y sus puntas y las puntas de los espárragos blancos
- Las aliñamos con un chorro de aceite, sal y pimienta
- Reservamos.
- En la misma sartén en la que hemos cocinado las puntas de los verdes, preparamos un sofrito

Para ello

- Doramos la *cebolla* y el **bacon** picado
- Cuando los dos ingredientes tomen *color*, los añadimos a la *cacerola* con la leche y los espárragos blancos y dejamos que se cocine la mezcla durante un par de minutos
- Trituramos y colamos.

Para terminar

- Emplatamos la **crema** en un plato hondo y decoramos con cubitos de pan tostado y la mezcla de espárragos aliñados.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-esparragos-con-bacon