Cremoso de Espárragos

Ingredientes

Cebolleta: 1 unidad
Leche: 50 miliitros
Nata líquida: 100 miliitros
Puerro: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Esparragos: 1 Manojo
Mantequilla: 50 grs
Papa: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Trocear los espárragos reservando las yemas.
- En una olla derretir la *mantequilla* y pochar la cebolleta y el *puerro* picado.
- Añadir la *papa* troceada, y los espárragos troceados.
- Salpimentar, cubrir con agua y cocinar por 8 minutos.
- Triturar, añadir la leche y la *nata*.
- Calentar de nuevo.
- En una sartén con un poco de aceite *saltear* las yemas de espárragos y *sazonar*.
- Servir la *crema* caliente, decorar con las puntas de espárragos y terminar con un hilo de *nata* y otro de aceite.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cremoso-de-trigueros