

## CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES



### Ingredientes:

- ✓ 15 espárragos verdes
- ✓ 1/2 litro de caldo de Verduras o Ave
- ✓ Nata para cocinar
- ✓ Sal y pimienta blanca
- ✓ 1/2 cebolla
- ✓ 1/2 patata
- ✓ Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía

### Preparación:

- Paso 1** Cortamos la base de los espárragos, y los descartamos. Cortamos en tres. Ponemos a hervir el caldo y llevamos a ebullición. Cocemos los espárragos 3 minutos y batimos.
- Paso 2** Añadimos Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía. Rehogamos la cebolla y la patata 5 minutos. Incorporamos el caldo con los espárragos y llevamos a ebullición.
- Paso 3** Salpimentamos y dejamos cocinar 15 minutos. Incorporamos la nata y llevamos a ebullición. Trituramos.

