

Crema fría de espárragos y huevas

Crema fría de espárragos y huevas



Número de porciones: 6 porciones

Utensilios: cacerolas, espátula de madera, turmix, colador, pelador de vegetales

Ingredientes:

Espárragos frescos	300 gr
Mantequilla	150 gr
Harina	90 gr
Nata líquida	150 gr
Sal	10 gr
Pimienta blanca	1 pizca
Leche	0,5 l
Caldo de espárragos	0,5 l
Huevas de trucha	50 gr

Cocer los espárragos previamente pelados en 1 l de agua. Cuando estén cocidos, reservar por separado el agua de la cocción y los espárragos. Elaborar una bechamel utilizando mantequilla, harina, leche, medio libro del caldo de la cocción, sal y pimienta. Incorporar los espárragos y mantener la cocción durante 5 minutos removiendo constantemente. Pasar todo por el turmix y por un pasador fino. Añadir la nata y dejar enfriar. Montar una copa con una cucharada de huevas y cubrir suavemente con la crema de espárragos.