Suave crema de espárragos trigueros

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Agua de Azahar



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr. de espárragos trigueros,
- 1 cebolla mediana,
- 1 cucharada de mantequilla,
- 150 ml. de caldo de pollo,
- 150 ml. de leche,
- dos cucharadas de queso cremoso,
- aceite de oliva y
- sal.

Preparación:

Paso 1

Pica la cebolla finica y póchala en una sartén con mantequilla o con aceite, como quieras. Cuando esté transparente, echa los espárragos trigueros, troceados, y deja que se vayan haciendo durante 10/15 minutos. Vierte en esa misma sartén el caldo de pollo y la leche y remueve. Lo dejas unos cinco minutos más. Finalmente, echa el queso cremoso y le das un par de vueltas hasta que se funda con el resto. Echa un poco de sal. Ya solo queda batir bien con la batidora hasta crear una suave crema. Se puede servir en pequeños vasitos, como un "chupito" o como un entrante delicioso.