

crema de espárragos trigueros



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

Creador: karmela **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

trocear la cebolla, patata y los espárragos (reservar alguno para decorar) cocer 20 minutos con agua y sal, escurrir y añadir la nata y pasar po la mini pimer decorar con espárragos y huevo

Ingredientes para 4 personas :

- 2 manojos espárragos verdes
- 1 cebolla
- 1 patata
- , aceite de oliva y sal.
- 1 brik de nata para cocinar de 200,
- huevo duro

Preparación:

Paso 1

podeis añadir virutas de jamon