

**Creador:** karmela **Recetizador:** Cobra



**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