

SOPA FRÍA DE ESPÁRRAGOS



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

Creador: Alegna

 **Descripción:**

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 2 botes de espárragos blancos
- - 12 yemas de huevo de codorniz
- - 50 g de queso de Parma en un trozo
- - Ralladura de la piel de medio limón
- - Cebollino
- - 4 cucharadas de queso de Parma rallado
- - Caldo de pollo

Preparación:

Paso 1

Ecurrir los espárragos y reservar el jugo de la lata. Cortar 12 puntas y triturar el resto con el jugo reservado, hacer hervir e incorporar poco a poco el queso rallado sin parar de mover y mezclar.

Paso 2

Dejar enfriar y guardar en la nevera. Cuando esté fría, quitar la grasa de la parte superior con una cuchara si la hubiera. Comprobar el punto de sal y añadir el caldo hasta conseguir la textura deseada. Hacer virutas grandes de queso con el pelapatatas, para lo cual el queso tiene que estar a temperatura ambiente.

Paso 3

Presentación: Poner en cada plato 3 puntas de espárrago, unas virutas de parmesano, 3 yemas de huevo, unos tallos de cebollino y unas ralladuras de limón y verter la sopa encima.