

# Gaspacho de espárragos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan a. Calderon



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Un buen aceite de oliva

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 bota de Espárrago blanco
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada preferible pan de pueblo de miga de pan
- 1 chorro de vinagre de Jerez
- aceite de oliva por supuesto de 100 ml de aceite
- sal
- agua

## Preparación:

### Paso 1

Poner el bote de espárragos con su líquido en el vaso de la batidora junto con el ajo, la miga de pan, una cucharada de vinagre de jerez, un poco de sal triturar bien añadimos el aceite poco a poco mientras seguimos trabajándolo con la batidora hasta que se incorpore todo el aceite lo pasamos por el chino para eliminar alguna hebra si quedase de los espárragos, le ponemos agua bien fría hasta que tenga una textura de crema servir bien fría