



CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS CON HUEVO POCHÉ

Ingredientes
(4 personas)

- 4 Huevos Poché Casa Aranz
- 1Kg de Espárragos Blancos
- 2 Patatas Medianas
- 1 Cebolla Mediana
- Agua al gusto
- 10g Mantequilla
- Sal, Pimienta y Perejil

Modo de preparación

1. Pela los espárragos, lávalos y reserva.
2. En un cazo agrega la mantequilla y la cebolla hasta que dore ligeramente.
3. Agrega los espárragos, la patata troceados, salpimenta y rehoga todo junto durante 5 minutos a fuego medio.
4. Cuando las verduras ya estén ligeramente doradas cubre con agua. La cantidad de agua variará en función de si la crema te gusta más o menos ligera.
5. Tritúralo con una batidora.
6. Coloca un huevo poché sobre cada plato y ¡A disfrutar!
7. Truco: Para que la crema quede más suave al paladar, pásala por un colador fino.

