

Crema de espárragos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crema-de-esparragos>

Preparación

Pela los espárragos y cocinarlos 15 minutos en agua hirviendo con sal. Se sabe que están cocidos cuando se pincha con un cuchillo y están tiernos. Escurrir y reservar 12 puntas para la decoración. Procesar el resto con la batidora. Preparar una bechamel: derrite manteca en una cacerola, añade harina, remueve y añade sal y 25 cc. de leche. Remueve hasta que quede espeso. Mezcla los espárragos batidos con la bechamel y añade el resto de la leche. Calienta a fuego lento hasta que la crema esté bien caliente. Colócala en platos hondos o cuencos y decóralo con las puntas de espárrago y las ramitas de perejil.



Ingredientes

- 1 kgrs. Espárragos verdes
- 75 cc. Leche
- 1 cucharada/s Harina
- 30 grs. Manteca
- 2-3 cucharada/s Crema de leche
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 ramitas de Perejil

Categorías

Un día normal, Otoño, Invierno, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Sopa, Salsa