

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0220 CREMA FRÍA DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes (para 4 comensales)

- Espárragos en conserva (750 gr)
- Salmón ahumado
- Huevas de arenque
- Agua de conserva de espárragos (125 ml)
- Caldo de ave (350 ml)
- Nata líquida
- Huevo (1)
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Menta fresca



Proceder

Abrimos la lata de espárragos y colamos el contenido separando el agua de los espárragos. Cortamos los espárragos en trozos reservando las yemas

Los tallos de los espárragos cortados, el caldo de ave y el agua de la lata de los espárragos los ponemos a hervir en una olla durante 10 minutos

Pasados los 10 m trituramos los espárragos y colamos la sopa. De nuevo la regresamos a la olla

Añadimos una yema de huevo y la nata líquida. Movemos todo para que se mezcle bien

Probamos de sal y corregimos si es necesario

Enrollamos la base de las yemas de los espárragos con una tira de salmón ahumado

Ponemos los espárragos con el salmón de pie en la base de un plato sopero y colocamos sobre la punta del espárrago unas cuantas huevas de arenque. No importa si se caen a la base del plato

Servimos la sopa dejando ver las yemas de espárragos con el salmón en su base

Decoramos con unas hojas de menta fresca y un chorrito de aceite de oliva en crudo