



50 gramos mantequilla

cacerola

1 cebollita

75 gramos harina

medio kilo de espárragos y corte de los mismos sopera



al

3 cuartos litro de leche

3 cuartos litro caldo

15 minutos

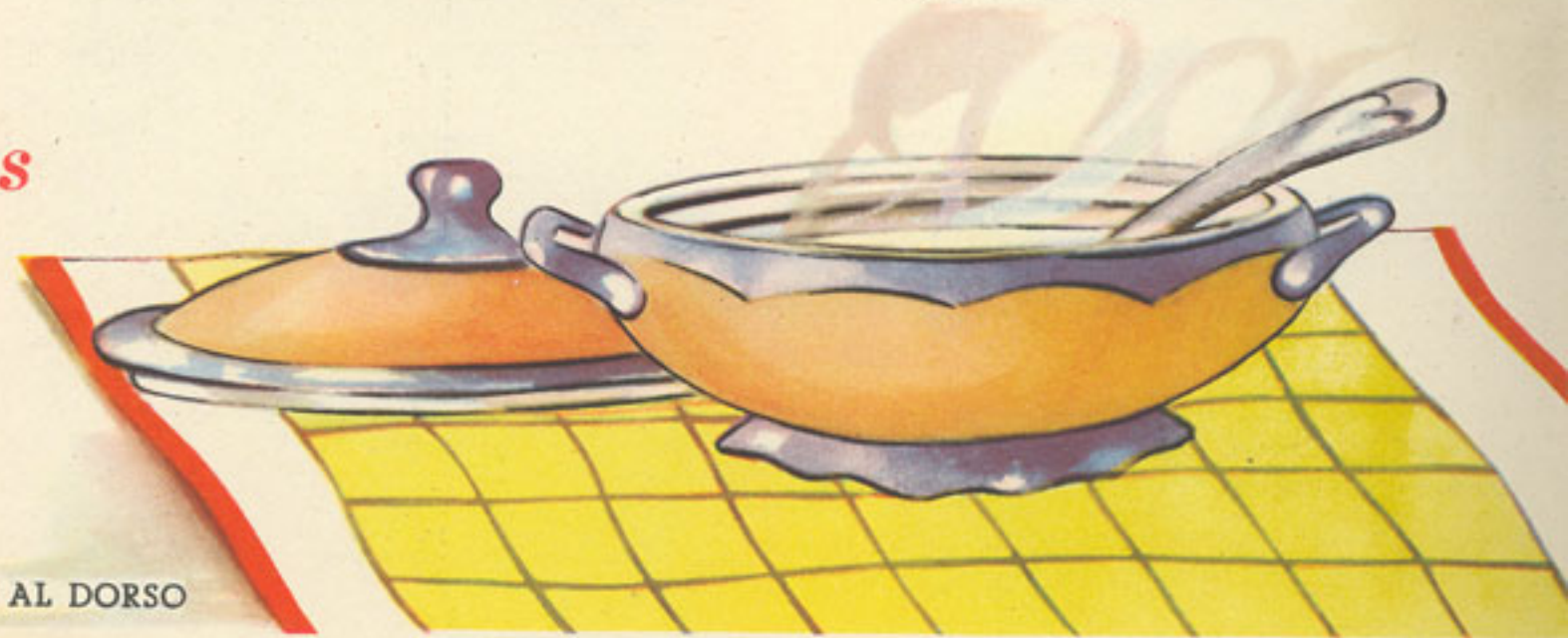
chino

50 gramos nata fresca

batidor

Crema de espárragos

Creaciones Eva



CREMA DE ESPARRAGOS

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptor.

RECETA

- CACEROLA. - MANTEQUILLA. —** En una cacerola pondremos a calentar 50 gramos de mantequilla y rehogaremos una
CEBOLLA. - HARINA. cebollita muy picada y 75 gramos de harina.
- ESPÁRRAGOS. - LECHE. - CALDO. —** A continuación, añadiremos el contenido de una lata de medio kilo de espárragos, cuyas puntas cortaremos y reservaremos en una sopera. Luego, agregaremos tres cuartos de litro de leche y otro tanto de caldo. (NOTA.—Podemos substituir el caldo de cocido por un caldo hecho con esas pastillas que se venden en todas las tiendas de comestibles para hacer sopa). Luego, sazonaremos con sal.
- HERVOR. —** Después lo uniremos bien todo, lo dejaremos hervir 15 minutos y lo pasaremos por un pasapuré o chino sobre las puntas de espárragos que tenemos en la sopera. Agregaremos 50 gramos de nata fresca y lo batiremos todo rápidamente con el batidor.
- CHINO. - NATA FRESCA.**
- PRESENTACIÓN. —** Serviremos la crema muy caliente en la misma sopera.