

Crema de espárragos



Ingredientes:

- 200 g de espárragos bien lavados
- 1 cebolla
- 200 g de queso de Villalón
- 20 g de mantequilla
- 1 yema de huevo duro
- sal y pimienta recién molida

Preparación:

Se cuecen las puntas de los espárragos en muy poca agua en una olla sin tapar.

Se rehoga la parte verde de los espárragos con la cebolla en mantequilla, se vierte poquísimas agua de vez en cuando.

Cuando los espárragos estén tiernos, se pasa todo por la batidora y se salpimenta.

Se tritura también la yema de huevo. Se añade delicadamente el queso de Villalón y se corrige la sal.

Se vierte la crema de espárragos en una copa y se sirve con tostadas.