

Sopa de espárragos trigueros



Ingredientes:

1 manojo de espárragos
1 ajo
50 gr de pan
4 huevos, pimienta molida
azafrán
comino
vinagre
aceite
sal

Preparación:

Se cortan los espárragos trigueros despreciando su tallo duro. Se cuecen las puntas blandas y una vez hervidas, se ponen al fuego en una cacerola con agua nueva.

Se sofríen ligeramente los ajos picados, se retiran y en el mismo aceite se echa pimienta molida y se dora, añadiéndola al agua con los espárragos trigueros.

Se majan en un mortero los ajos con un poco de azafrán, pimienta y comino y se vierte todo ello sobre los espárragos.

Se fríen unas rebanadas de pan y se incorporan también a los espárragos.

Antes de servir, se baten los huevos y se agregan al caldo, que estará caliente pero no hirviendo para evitar que se corten.

Sopa de espárragos trigueros

Una vez echa la sopa de espárragos se le echa un chorreón de vinagre y se sirve inmediatamente.