

# 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.