crema de esparragos trigueros

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

trocear la cebolla,patata y los esparragos (reservar alguno para decorar) cocer 20 minutos con agua y sal, escurrir y añadir la nata y pasar po la mini pimer decorar con esparragos y huevo

Ingredientes para 4 personas :

- 2 manojos esparragos verdes
- 1 cebolla
- 1 patata
- , aceite de oliva y sal.
- 1 brik de nata para cocinar de 200,
- huevo duro

Preparación:

Paso 1

podeis añadir virutas de jamon