

Crema de espárragos con olivada negra

★ ★ ☆ MEDIA

🕒 20 MIN.

🍴 6 RACIONES



INGREDIENTES

- 2 cebollas moradas medianas
- 500 g de espárragos blancos
- 80 ml de aceite de oliva
- 300 g de patatas
- 60 ml de vino blanco
- 1 litro de caldo de verdura
- 200 g de olivada negra
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

1. Con ayuda del Direct Prep, cortar por separado las patatas y la cebolla con el disco de corte nº 4, reservar.
2. Colocar la cuchilla.
3. Introducir el aceite y calentar a 160º C durante 3 minutos.
4. Agregar la cebolla y dorar, a continuación, añadir el vino y desglasar, cocinar 3 minutos hasta evaporar el alcohol.
5. Añadir las patatas, los espárragos y el caldo. Cocinar 20 min a 105º C.
6. Triturar y salpimentar al gusto.

ACCESORIOS

- Direct Prep
- Disco de corte 4 o 5
- Cuchilla



OBSERVACIONES

- En el fondo del plato decorar con puntas de espárragos y la olivada negra.
- Decorar con gotitas de aceite de oliva virgen extra.

