

# CREMA DE ESPÁRRAGOS

---

## Ingredientes:

Caldo de cocción de los espárragos blancos frescos  
(Sólo el caldo de la cocción, aunque podemos reservar alguno para la presentación del plato).  
1 diente de ajo  
1 huevo duro picado  
Dos cucharadas Maizena  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal y unas hebras de azafrán.

## Preparación:

Calentar el fondo de la cazuela para dorar el azafrán.  
Añadir aceite de oliva y rehogar el ajo partido en dos para retirarlo con más facilidad.  
Retirar el ajo y añadir la maizena disuelta.  
Mover con la cuchara de madera e ir añadiendo el agua de los espárragos hasta conseguir la textura deseada.  
Debe quedar una crema fina no demasiado espesa.  
Rectificar el punto de sal y servir con el huevo picado por encima.

Fuente: Blog Bocados dulces y salados.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)