

Xarrup d'espàrrecs



Haviem pensat fer alguna recepta diferent per menjar més verdura a l'hora de dinar. I aquesta ens va agradar tant que ha passat a engreixar la llista de receptes de la família.

Per a 2 persones

Temps: 1 hora.

Ingredients:

- -6 espàrrecs verds
- -1/2 all porro
- -100ml de brou de verdures
- -Oli d'oliva i sal
- -Pebre negre i farigola



Elaboració:

PAS 1: Posem a calentar el brou en una olla a foc lent. Rentem els espàrrecs, treu la part més dura i talla'ls a bocins. Els afegim a l'olla.

PAS 2: Pela l'all porro i talla la part més blanca a bocins. Els afegim al brou. Deixa coure 5 minuts i apaga el foc.

PAS 3: Cola els espàrrecs i l'all porro, reservant el brou. Els posem al pot de la batedora amb una mica de brou i els triturem bé. Si queda massa espès hi podem afegir més brou fins que quedi al nostre gust.

PAS 4: Rectifica de sal, remou bé i passa'l pel xinès.

PAS 5: Posem la crema en gotets de xupito. Afegeix unes gotes d'oli damunt de cada gotet. Els vam guarnir amb pebre negre i una branqueta de farigola fresca. Els guardarem a la nevera fins l'hora de servir.





Bon Profit!