



Recetas del Chef Pepin

SOPAS

CREMA DE ESPARRAGOS

INGREDIENTES:

- 4 Tazas de cebolla picada
- 8 Cucharadas de mantequilla
- 2 Cuartos de caldo de pollo
- 2 Libra de espárragos
- 1/2 Taza de crema de leche
- Sal y pimienta a gusto

PREPARACION:

Utilizando una olla profunda, sofríe la cebolla en la mantequilla revolviendo de vez en cuando a fuego moderado hasta que la cebolla se vea cristalina y un poco dorada.

Añade el caldo y hazlo hervir.

Añade los tallos de los espárragos cortados en trozos de una pulgada, dejando las puntas para usar luego.

Tapa la cazuela y cocina a fuego lento por unos 45 minutos hasta que los espárragos estén blandos.

Cuela toda la sopa por un colador de puré y devuélvela a la cazuela.

Añade las puntas de espárragos al caldo y cocina a fuego lento por unos 5 a 10 minutos más.

Si desea servir la sopa caliente salpimiente a gusto.

Si desea servirla fría, añade crema de leche y refrigera tapada hasta el momento de servirla añadiendo sal y pimienta.