



Crema de espárragos

Ingredientes:

MANTEQUILLA	40 G	ESPÁRRAGOS	400 G
FONDO BLANCO	800 ML	CEBOLLA	1
YEMAS	60 G	ES DECIR 100 G	
NATA LÍQUIDA	100 ML		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste del calor	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Mantequilla	40 g	Poner en la cuba	 120°C	200 rpm	2 min	Abierto	
2	Espárrago Cebolla	1400 g 1	Incorporar en la cuba y dar unos Turbos Después, Cocinar	 120°C	4500 rpm 350 rpm	6 min	Abierto	
3	Fondo blanco	800 ml		 100°C	400 rpm	10 min	Abierto	
4			Licuar		3500 rpm	2 min	Cerrado	
5	Yemas Nata	60 g 100 ml	Mezclar las yemas con la nata; incorporar la mezcla y batir todo.	–	600 rpm	30 s	Abierto	



CONSEJO DEL CHEF

Utilizar preferentemente espárragos verdes, pues son menos fibrosos y no tienen que pelarse.