HerZechef 👆



SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

Crema de piquillo con espárragos

2 raciones 244 kcal

Ingredientes

- **2** huevos cocidos
- **7**-8 pimientos del piquillo
- **1 cucharada** de queso crema
- Un chorrito de aceite de oliva
- Un chorrito de vinagre
- Sal
- Pimienta negra
- Espárragos blancos de bote
- Pepinillos o aceitunas para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**12 g**
Fibra	**3,6 g**

Elaboración

1. En un bote, poner los dos huevos cocidos, los pimientos del piquillo, una buena cucharada de queso crema, un chorrito de aceite de oliva, otro de vinagre, sal y pimienta negra
2. Triturar todo hasta obtener una crema bien fina
3. Extender la crema en el fondo de un plato
4. Colocar por encima los espárragos blancos de bote abiertos por la mitad
5. Añadir un poco más de salsa por encima
6. Decorar con unos pepinillos de vinagre y unas tiras de pimiento

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto