

Crema fría de espárragos

2 raciones

Ingredientes

- 1 bote de espárragos blancos gruesos (con el líquido)
- 1 huevo duro
- Sal y pimienta molida
- 1/2 diente de ajo
- Un puñado de frutos secos (abarcados al natural)
- Una cucharada de aceite de oliva
- Un chorreón de limón
- Jamón serrano

Elaboración

CREMA

1. Añadir al vaso batidor los espárragos con el líquido, el huevo duro y los frutos secos
2. Añadir medio diente de ajo, un poco de sal, pimienta molida, un chorrito de limón y un chorrito de aceite
3. Triturar todo bien y servir
4. Lo puedes dejar en la nevera un rato antes de ponerle el jamón, y poner los espárragos también de la nevera

CHIPS DE JAMÓN

5. Hacer los chips de jamón en el microondas a mínima potencia, entre dos papeles de cocina, en menos de 1 minuto aprox

RECOMENDACIONES

Puedes añadir los frutos secos que quieras.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌸
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta