

# CREMA DE CALABACÍN Y ESPÁRRAGOS

## INGREDIENTES:

- 2 calabacines
  - ½ Cebolla
  - 1 diente de ajo
  - 1 manojo de espárragos verdes
  - 3 tazas de caldo de pollo o agua
  - 1 taza de leche descremada
  - Sal
  - Pimienta
  - Un poco de aceite de oliva virgen
- Para acompañar:
- 50g. de jamón serrano picado pequeño



## ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla, rehogar en una olla con un poco de aceite y el diente de ajo picado. Mientras, cortamos los calabacines en trozos sin quitarles la piel, quitamos la parte de atrás a los espárragos y los cortamos también, reservamos alguno entero para la presentación.

Cuando la cebolla empiece a ponerse transparente añadimos los calabacines y los espárragos, rehogamos todo junto unos minutos y cubrimos con el caldo de pollo o con agua, subimos el fuego, tapamos y dejamos que se cueza. A mitad de cocción si necesita más líquido añadimos leche.

Cuando las verduras estén blandas apartamos del fuego, y trituramos sin poner demasiado caldo para que no nos quede muy líquida y añadimos leche hasta conseguir la textura que nos guste. Añadimos sal y pimienta y le damos un hervor a fuego suave.

Se puede servir con unos espárragos pasados por la plancha y el jamón en trocitos dorado en la sartén.