

“Chupito” de espárragos blancos y crujiente ibérico:

Ingredientes:

- 1 lata de conserva de espárragos blancos
- 3 o 4 cucharadas soperas de mahonesa
- Pimienta del molinillo
- 3 lonchas de jamón ibérico
- Aceite de oliva extra virgen y sal



Preparación:

- Colar los espárragos y reservar el jugo de la conserva
- Pone en un vaso de la batidora la mahonesa, los espárragos y salpimentar
- Batir y pasar por un colador para eliminar los posibles “hilos”, si la sopa obtenida nos resulta muy espesa, podemos añadir un poco del jugo de los espárragos. Refrigerar
- En el horno a 80°C aprox. (o en una sartén) colocar el jamón entre papel de horno y prensar. Cocinar a fuego lento hasta obtener textura crujiente. Trocear
- Servir la sopa fría de espárragos en vasos de chupitos. Espolvorear con el jamón y acabar con unas gotas de aceite de oliva