

## **Crema de espárragos blancos con crujientes virutas de jamón:**

### Ingredientes:

- 1 lata de espárragos blancos
- 3 puerros
- 1 cebolla
- 2 patatas
- 75g de mantequilla
- 3/4L de caldo de ave (o agua)
- 100g de jamón (a virutas)
- 1 rebanada de pan cortado finamente (por comensal)
- Sal, pimienta, perejil picado



### Preparación:

- Pela y pica la cebolla y los puerros
- Escurre el agua de los espárragos y resérvala. Reserva alguna punta de espárragos para la decoración final
- Pon la mantequilla en una cazuela y rehoga la cebolla, puerros y espárragos a fuego suave. Cuando el sofrito esté blando añade el líquido de los espárragos y el caldo
- Incorpora también las patatas peladas y troceadas
- Una vez que estén las patatas cocidas, batimos la mezcla hasta obtener un puré fino y sin grumos. Salpebramos
- Hornear a fuego lento las virutas de jamón y el pan hasta obtener una textura crujiente (o bien en una sartén sin aceite)

### Al emplatado:

- Calentamos el puré y lo servimos con las puntas de los espárragos, y los crujientes. Espolvoreamos el perejil sobre la crema