

Receta de Crema De Tomate Y Espárragos

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una receta muy refrescante para sobrellevar estos calores, se trata de una Crema de Tomate con espárragos que tomada fresquita resulta deliciosa.

Ingredientes

- Zumo de tomate (un brik de 1litro)
- Espárragos (una lata con el caldo)
- Nata líquida (250 cc)
- Pimienta blanca
- Sal

Modo de Preparación

1. Triturar el tomate con los espárragos y su caldo, reservando las puntas
 2. Pasar por el chino o pasapurés y añadir un poco de sal y pimienta blanca
 3. Verter la nata líquida y volver a batir
 4. Añadir las puntas de espárragos y servir muy frío
 5. Podéis acompañar de unos picatostes
-