



Recetario en Línea de Eddy Warman

SOPA DE ESPÁRRAGOS DELTA

DEL RECETARIO DEL RITZ-CARLTON HALF MOON BAY

Rinde 6 porciones

2 cucharadas. De mantequilla

1 puerro, en rodajas finas, o 1 cebolla grande

3 libras. Espárragos, recortada, picada (mantener las puntas para decorar)

2 cucharadas. "Crème fraiche"

Cebollino fresco picado para decorar, opcional

Sal y pimienta al gusto

En una cacerola mediana, cocine puerros o cebollas en la mantequilla a fuego medio-bajo hasta que estén tiernos.

Agregar los espárragos picados y llevar a ebullición, revolviendo constantemente.

Tape y cocine a fuego lento los espárragos durante unos 15 minutos, o hasta que esté tierna.

Con cuidado, en colaboración con cerca de 1 a 2 tazas a la vez, mezcla o proceso hasta que esté suave; volver a la cacerola

y añadir agua si es necesario.

Sazone al gusto.

Adorne con crema fresca y puntas de espárragos, si lo desea.

Sopa también puede ser adornado con carne de cangrejo o camarones frescos refrigerados.