

CREMA DE TRIGUEROS, QUESO DE CABRA Y NUECES



INGREDIENTES:

- 600 gr de espárragos verdes
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- Medio litro de caldo de verduras
- 100 gr de queso de cabra
- Un puñado de nueces
- Aceite de oliva VE, sal y pimienta

ELABORACIÓN

Cortamos los espárragos en trozos después de haberles quitado el tallo duro.

Picamos el ajo y las cebollas y las ponemos a pochar en una cazuela con aceite de oliva. Una vez pochadas, incorporamos los espárragos y salteamos. Salpimentamos al gusto.

Añadimos el caldo de verduras, tapamos y dejamos al fuego unos 25 minutos.

Incorporamos el queso de cabra y trituramos todo bien. Servimos decorado con unas nueces.