

# Salmorejo de Espárragos

Con los días de calor que estamos teniendo, parece que ya quiere estar aquí el verano. Y en verano lo que más nos apetecen son los gazpachos y las sopas frías como esta de espárragos, con poquitas calorías, un sabor sorprendentemente refrescante, diurética, rica en fibra. Aguanta bien en la nevera 3-4 días.

## INGREDIENTES:

- 1 Manojos de espárragos verdes
- 2 Cucharadas Aceite de oliva
- 2 Cucharadas de vinagre de vino blanco
- 1 Diente de ajo pequeño
- Una pizca de sal
- 1 Huevo duro
- 20g mini taquitos de jamón serrano

2

Raciones



## ELABORACIÓN:

1. Retirar la parte dura de los espárragos. Trocear y hervir en agua (sin sal) 5 minutos, retirar reservando el agua de la cocción.
2. Triturar los espárragos (guarda algunas puntas para decorar) con una pizca de sal, el vinagre y el ajo pelado y picado e ir incorporando el agua de cocción de los espárragos hasta lograr la textura deseada. Enfriar en la nevera al menos 1 hora.
3. Servir frío, con las puntas de espárragos reservadas, medio huevo troceado, unos taquitos de jamón y un hilo de aceite de oliva.