

Receta de Sopa de Espárragos con Huevo

17 Abr 2015



Buenos días a tod@s, como estamos en temporada de espárragos y el tiempo ha refrescado un poquito, para hoy os dejo la receta de esta rica sopa que espero que os guste, queda muy rica para toda la familia.

Ingredientes

- Espárragos trigueros (un manojo)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Cebolla (una pequeña)
- Aceite de oliva
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Jamón en taquitos (unos 100grs)
- Huevos (tres o cuatro)
- Cominos molidos (opcional)
- Pastilla de AVECrem

Modo de Preparación

1. En una cacerola, poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente echar la cebolla y los ajos bien picaditos, dejar que se refrián
2. Echar los taquitos de jamón y dejar que se refriá un poquito y después echar los espárragos picados en trozos y un poquito de sal
3. Cuando estén bien refritos, echar un poquito de pimentón dulce, una cucharadita de cominos molidos y agua, añadir la pastilla de avecrem y dejar hervir hasta que los espárragos estén blanditos
4. Batir los huevos, no mucho, y echarlos al caldo, dejar que se cuajen y remover
5. Podéis echar unas sopas de pan si lo preferís
6. Servir caliente y....buen provecho!!!