

CREMA DE ESPÁRRAGOS CON HUEVO POCHÉ

Ingredientes

- 10 espárragos DO Navarra Dantza M580 **i**
- 2 puerros Dantza **i**
- 2 patatas enteras peladas Dantza **i**
- 1 lata de guisante Tanganillo Dantza **i**
- 4 huevos
- 50 ml de nata (opcional)
- Aceite de oliva Arbequina Dantza **i**
- Perejil para decorar
- Sal y pimienta



Preparación

1. Abrimos los botes Dantza de puerros, guisantes y patatas y escurrimos bien. Hacemos lo mismo con el bote de espárragos DO Navarra Dantza M580 pero reservamos su caldo.
2. Ponemos a calentar una cazuela con un poco de aceite Arbequina Dantza y añadimos los 10 espárragos. A continuación, incorporamos las patatas, los puerros y los guisantes, todo previamente escurrido, salpimentamos y salteamos durante 2 minutos.
3. Incorporamos el caldo que habíamos reservado de los espárragos y lo dejamos cocinar 5 minutos más bajándole un poco el fuego. Trituramos a velocidad alta con una batidora hasta tener una consistencia de crema. Si deseas una textura un poco más cremosa te recomendamos que añadas 50 ml de nata y si la quieres más ligera un poco de agua.
4. Para los huevos poché, cortamos 4 trozos grandes de film y colocamos uno sobre una taza empujando hasta el fondo sin romperlo. Cascamos un huevo dentro de la taza, salpimentamos y cerramos el film con una cuerda. Repetimos hasta tener los 4 huevos y los introducimos en una olla con agua hirviendo. Bajamos el fuego a la mitad y los cocemos durante 2-3 minutos. Sacamos y cuando se enfríen quitamos el film con cuidado.
5. Para emplatar, servimos un fondo de la crema y colocamos el huevo poché y unas ramitas de perejil encima.

TRUCO: Puedes sustituir el huevo poché por unas yemas de espárrago para hacer un plato 100% vegetal.