



## CREMA DE YEMAS DE ESPÁRRAGOS



**Tiempo de preparación:** 30 minutos



**Grado de dificultad:** bajo



**Ingredientes para una persona:**

- 75 g de yemas de espárragos en conserva lavadas
- 30 g de cebolla
- 100 g de patata
- 20 g de aceite de oliva
- Caldo de verduras



**Preparación:**

1. Dorar la cebolla cortada con aceite de oliva en una cazuela.
2. Pelar y cortar las patatas, añadirlas a la cazuela junto con las yemas de espárragos y cubrirlo todo con el caldo.
3. Cuando la patata esté blanda, tritarlo y pasarlo por un pasapurés con colador de agujero pequeño o, mejor aún, por un colador chino.
4. La crema se puede tomar fría o caliente.

