

# CREME DE ESPARGOS



## INGREDIENTES

- 800 G ESPARGOS VERDES
- 2 CHALOTAS
- 40 G AIPO
- 1 CALDO DE GALINHA
- 20 CL NATAS

## CONFEÇÃO

1. Descasque as chalotas e corte-as grosseiramente. Corte os espargos e o aipo em cubos.

---
2. Coloque os espargos, as chalotas, o aipo e o cubo de na taça com a lâmina picadora. Junte 0,7 L de água. Seleccione o programa de sopas P1.

---
3. No final do programa, junte as natas e misture na velocidade 12 durante 1 min.

---
4. Deixe a preparação arrefecer. Sirva quente ou frio.

---