

Espárragos y su vinagreta con magimix

15 min	15 min 25 min	15 min 25 min 40 min	15 min 25 min 40 min 1/10
15 min 25 min 40 min 1/10 6	15 min 25 min 40 min 1/10 6 4	15 min 25 min 40 min 1/10 6 4 10	

15 min 25 min 40 min 1/10 6 4 10

Para la vinagreta :

170 g de vinagre de vino tinto

25 g de crema espesa

6 ramitas de cebollino

Sal y pimienta Para los espárragos :

800 g de agua

500 g de espárragos

Para la vinagreta en Thermomix :

Â»

Colocar todos los ingredientes de la vinagreta junto con la crema espesa, el cebollino y la sal y pimienta, en la Thermomix y mezclar durante 1 minuto a velocidad 4.

Â»

Reservar esta crema de espárragos en un bol.

Para cocinar los espárragos en Thermomix :

Â»

Pelar y lavar los espárragos. Colocarlos en el recipiente Varoma. Agregar agua fría al bol de la Thermomix. Colocar el Varoma sobre la Thermomix y cocinar durante 25 minutos a temperatura Varoma, a velocidad 1.

Â»

Disponer los espárragos en un plato con su salsa de crema líquida.