

Sopa de espárragos y jamón



Ingredientes

40 gr de jamón serrano sin grasa picado

2 dientes de ajo picados

40 gr de aceite de oliva

1 manojo de espárragos verdes sin la parte leñosa, en rodajas de 0,5 cm (reserve las yemas)

1 pellizco de pimentón

1 litro de agua

2 pastillas de caldo de verduras o en su lugar caldo de verduras

50 gr de pasta seca (fideos)

1 loncha de jamón serrano sin grasa fina.

Personas: 4 pax

Tiempo total: 38 min

Preparación: 6 min

Cocinado: 32 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga los ajos picados, el jamón y el aceite en una cacerola y sofría 5 min a baja temperatura.

Añada los espárragos (reserve las yemas) y el pimentón. Rehogue 2 min.

Incorpore el agua y las pastillas de verduras o el caldo de verduras en su lugar y cueza durante 20 min.

Incorpore los fideos y las yemas de los espárragos y cueza durante 5 min más.

Ponga la loncha de jamón entre dos servilletas de papel e introdúzcala en el microondas durante 3 min. Córtaela en trozos y repártala en cada plato de sopa.

Vierta en una sopera, deje reposar unos minutos y sirva.

Sopa de espárragos y jamón(thermomix)



Ingredientes

40 gr de jamón serrano sin grasa en dados

2 dientes de ajo

40 gr de aceite de oliva

1 manojo de espárragos verdes sin la parte leñosa, en rodajas de 0,5 cm(reserve las yemas)

1 pellizco de pimentón

1 litro de agua

2 pastillas de caldo de verduras o en su lugar caldo de verduras

50 gr de pasta seca(fideos)

1 loncha de jamón serrano sin grasa fina.

Personas: 4 pax

Tiempo total: 35 min

Preparación: 3min

Cocinado: 32 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga los ajos, el jamón y el aceite en el vaso. Trocée 3 seg/vel7 y sofría 5 min/120º/vel1.

Añada los espárragos (reserve las yemas) y el pimentón. Rehogue 2 min/100º/vel1.

Incorpore el agua y las pastillas de verduras o el caldo de verduras en su lugar y programe 20 min/100º/vel1

Incorpore los fideos y las yemas de los espárragos y programe 5 min/100º/vel1.

Ponga la loncha de jamón entre dos servilletas de papel e introdúzcala en el microondas durante 3 min. Córtaela en trozos y repártala encima de cada plato

Vierta en una sopera, deje reposar unos minutos y sirva.