



Crema de espárragos con huevo y foie

16 espárragos blancos

4 huevos

1 patata

2 puerros

1 cebolla dulce

60 g de foie

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Perejil

1. Lavamos y pelamos las hortalizas.

2. Reservamos 8 puntas de espárragos

3. Partimos la cebolla en dados y rehogamos en una cazuela. Partimos los espárragos y el puerro en cilindros y la patata en dados, lo unimos a la cebolla. rehogamos un poco todo junto. Cubrimos con agua, añadimos sal y dejamos hervir durante 25 minutos, Trituramos todo y colamos.

4. Cubrimos generosamente 4 boles con papel film, añadimos un chorrito de aceite. Ponemos un poco de foie en cada bol y añadimos el huevo cascado. Sazonamos. Cerramos el film haciendo saquitos. Metemos los huevos en agua hirviendo durante 3 o 4 minutos.

5. Repartimos la crema en cuatro boles o platos con un huevo en cada uno. Añadimos las puntas de espárragos que hemos reservado.