

# thermomix

## Sopa de jamón y espárragos



**TM-31**

**INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:**

**Kcal/Ración 111,4**

- 50 g de jamón serrano
- 2 dientes de ajo
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 1 manojo de espárragos verdes cortados en rodajas finas (reserva las yemas)
- 1 pellizco de pimentón
- 1200 g de agua
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 50 g de fideos finos

### **PREPARACION:**

- Pon en el vaso el jamón, los ajos y el aceite. Trocea 3 seg/ vel 7 y sofríe 5 min Varoma Vel 1.
- Añade los espárragos cortados en rodajas finas (reservando las yemas) y el pimentón. Rehoga 2 min 100º Vel 1.
- Incorpora el agua y la pastilla de caldo de verduras y programa 20 min 100º Vel 1.
- Incorpora las fideos y las yemas de espárragos y programa 5 min 100º Vel 1. Vierte en una sopera, deja reposar unos minutos y sirve.

### **SUGERENCIA**

Puedes espolvorear la sopa con queso parmesano rallado antes de servir.

