

Gazpacho de espárragos blancos



INGREDIENTES:

- 100 g de almendras crudas
- 800 espárragos blancos en conserva (con su jugo)
- ½ pepino pelado
- 50 g de cebolla
- 50 g de pan blanco
- 50 g de aceite de oliva
- 1-2 cucharadas de vinagre
- Un pellizco de sal y pimienta blanca.
- 5 o 6 cubitos de hielo para enfriar

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las almendras y ralle **20 seg/vel 10**
2. Agregue los espárragos con todo el líquido, el pepino, la cebolla, la miga de pan, el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta blanca. Triture **3 min/vel 5-10 progresivamente**. Añada los hielos y mezcle **1 min/ vel 2** Vierta en un recipiente hermético en el frigorífico. Sirva bien frío.