

## CREMA DE ESPÁRRAGOS CON AGUACATE

### Ingredientes:

- 1 manojo de espárragos
- 1 penca de apio verde
- ½ cebolla
- 2 huevos
- 1 diente de ajo
- ½ litro de bebida de avena
- ½ aguacate
- Pimienta negra molida
- Sal



### Preparación:

- 1º. Cuece los huevos y resérvalos.
- 2º. Sofríe en una cazuela el ajo y la cebolla con un chorro de aceite de oliva y una pizca de sal.
- 3º. Corta el apio en juliana y, cuando el ajo empiece a dorarse, añádelo al sofrito y rehoga durante unos minutos.
- 4º. Corta los espárragos trigueros en trozos y agrégalos al sofrito (deshecha la parte más blanca para un caldo).
- 5º. Incorpora la bebida de avena y deja que hierva hasta que los espárragos estén tiernos.
- 6º. Añade el aguacate, pasa por la batidora y pon a punto de sal.
- 7º. Añade los huevos cocidos cortados en trozos y listo para servir.

**¡Fácil, sano y de temporada!**