



### INGREDIENTES:

- 1 bote de espárragos
- todo el líquido de la lata de espárragos
- 540 gramos de leche
- 40 gramos de maicena
- 80 gramos de mantequilla
- 2 pastillas de caldo
- pimienta negra en polvo
- nuez moscada

### ELABORACION:

1. Poner todos los ingredientes en el vaso de Thermomix y **programar 20 minutos a temperatura 90 grados velocidad 5.**

2. Pasado este tiempo **triturar 30 segundos a velocidad máxima.**

3. La podemos salpicar con lo que nos guste con albahaca fresca o perejil cortadito, jamón picado, tomate, almendra fileteada etc y **LISTA.**

Fácil, Rápida, económica y riquísima

□ □ □ □ □ □



1.