



INGREDIENTES

- 1 lata de berberechos al natural (aproximadamente 115 gramos)
- 1 tarro de espárragos blancos en conserva (530-550 gramos)
- 200 gramos de mayonesa
- 30 gramos de aceite de oliva virgen extra (y un poco más para regar)
- 1 pellizco de pimienta molida
- 2 cucharadas de cebollino fresco picado o de perejil fresco picado

Accesorios útiles

- colador de malla fina

ELABORACIÓN

1. Cuele los berberechos a través de un colador de malla fina colocado sobre un bol. Reserve también el líquido.

2. Ponga en el vaso los espárragos con su líquido, la mayonesa, el aceite, la pimienta y el líquido de los berberechos. **Triture 1 minuto a velocidad 10**

3. Después, **programe 3 minutos, temperatura 60 grados a velocidad 2 y medio**. Reparta la crema en copitas de licor y distribuya encima los berberechos y el cebollino picado. Sirva regados con aceite de oliva virgen.