



**INGREDIENTES:**

- 1 lata de berberechos al natural (en conserva)
- 100 gramos de mahonesa
- 15 gramos de aceite de oliva
- 1 pellizco de pimienta negra en polvo
- 2 cucharadas de cebollino fresco picado

**ELABORACIÓN:**

1. Colar los berberechos con un colador de malla fina, colocado sobre un bol. Y reservar el caldo también el caldo.

2. Poner en el vaso de Thermomix, los espárragos escurridos, la mahonesa, el aceite, la pimienta, y el líquido de los berberechos y **triturar 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresivo.**



3. Dejar que se quede bien fría en la nevera y a la hora de servir, repartir la crema en vasitos, copas anchas y bajas, o recipientes que se presten para esa delicada y rica receta, que tomaremos como entrante, distribuir por encima el cebollino picadito, y los berberechos, y si nos gusta, regar muy ligeramente con un hilo de aceite de oliva por encima.

4. Con estos ingredientes saldrán unas tres o cuatro copas, si las hacemos pequeñas, en caso de querer doblar para cinco o seis personas duplicar los ingredientes.

5. Esta receta, en rapidísima de hacer, muy refrescante, muy fina, ligera, muy rica y no sale nada cara.

# CREMA FRIA DE ESPARRAGOS BLANCOS CON BERBERECHOS (TMX)

---

