

Crema de pastanaga i espàrrecs amb ametlles THERMOMIX®

Aquesta recepta de crema de **pastanaga i espàrrecs**, és apta per **vegetarians i vegans**. Quan la vaig fer amb va sorprendre lo espessa que surt, sense posar ni patata ni res farinós . Et recomano fer primer tal qual i si et sembla molt espessa pots anar afegint aigua i després barrejar **20 seg a velocitat 7** perquè s'incorpori tot. Per mi estava perfecte, però ja sé que hi ha gent que li agrada amb un altre textura.



INGREDIENTS:

- 50 gr d'ametlles crues
- 30 gr de ceba
- 1/2 porro
- 30 gr d'oli d'oliva verge extra
- 2 manats d'espàrrecs verds, (sense la part llenyosa)
- 300 gr de pastanagues en trossos
- 600 gr de agua o brou
- 1 culleradeta de sal

PREPARACIÓ:

1. Posa en el got 20 gr d'ametlles i pica **3 segons/velocitat 7**. Retira a un bol i reserva.
2. Posa en el got la ceba, el porro i l'oli i troseja **3 segons/velocitat 5**.
3. Baixa la verdura cap al fons del got amb l'espàtula i sofregeix **3 minuts/120º/velocitat 1**.
4. Afegeix les pastanagues, els espàrrecs, 30 gr d'ametlles, l'aigua o el brou i la sal. Col·loca el cistellet sobre la tapa en lloc del cubilet.
5. Programa **25 minuts/100º/velocitat 1**, pero si vols fer una verdura al varoma pots aprofitar i programa els **25 min a temperatura varoma**. Si veus que la crema està molt espessa pots posar 150gr d'aigua o brou i mescla **20seg a velocitat 7**
6. Retira el cistellet posa el cubilet i tritura **1 min/velocitat 10**. Si vols que la crema tingui una textura més fina i liquida, afegeix 150 gr d'aigua o brou i barrejar-ho **20 segons/velocitat 7**.
7. Al moment de servir posa les ametlles que tens resevades pel damunt.