

GASPATXO DE MONTÁNCHEZ

6 plats	Ingredients
1 manac	d'espàrrecs verds
2 grans	alls
6	ous durs
5 cullerades	oli d'oliva verge extra
5 cullerades	vinagre
	sal
1,35 litres	aigua mineral

Elaboració:

- Preparar uns ous durs amb antelació.
- Un cop freds separem els rovells i les clares.
- Netejar els espàrrecs i tallar la tija a mà per rebutjar la part més dura.
- Ofegar els espàrrecs en oli d'oliva.
- Separar els espàrrec en dues meitats.
- Posar en un bol la meitat dels espàrrecs, els rovells, el vinagre i l'oli sobrant d'haver ofegat els espàrrecs. Passar el pymer i anar-hi afegint aigua (no tota) de mica en mica fins que tinguem una crema fina.
- Rectificar de sal.
- Acabar de posar-hi l'aigua i deixar-ho a la nevera unes hores. S'ha de servir ben fred.
- Al presentar els plats, sobre el puré hi col·loquem els espàrrecs reservats i pel damunt i ratllem es clares d'ou.