

Sopa dorada de espárragos trigueros



**Nombre de la receta**

Sopa dorada de espárragos trigueros

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Gluten

**Descripción**

Sopa hortelana o dorada de espárragos trigueros y patatas

**Ingredientes**

- 1 manojo de espárragos trigueros
- 1 patata grande
- 200 gramos de pan de pueblo
- 5 dientes de ajo
- 200 mililitro de aceite de oliva
- al gusto de sal

## Pasos

**1** Comenzamos nuestra receta cortando trozos de pan de pueblo del día anterior y reservamos.



**2** Por otra parte, pelamos la patata y la partimos en trozos como se ve en la imagen.



**3** En una sartén hondita, ponemos el aceite y las freímos.



**4** Mientras se fríen las patatas partimos la parte blanda de los espárragos en trozos como de unos 3 centímetros. Los lavamos y escurrimos bien el agua. Añadimos un poquito de sal.



**5** En una sartén base ancha ponemos 3 o 4 cucharadas de aceite. Añadimos los ajos pelados y picados y los ponemos a dorar.



**6** En cuanto den olor, añadimos los espárragos y removemos para que se vayan haciendo.



**7** Cuando las patatas estén fritas, las sacamos y las escurrimos bien. Una vez que los espárragos y los ajitos se han rehogado bien, añadimos las patatas, un vaso de agua y dejamos hervir para que se vayan mezclando los sabores.



**8** Como se habrá quedado un poco seca, añadimos un poco de agua y ponemos las sopas de pan. Por último, esperamos a que se consuma el caldo y se quede doradita la sopa por debajo como si fuera una tortilla. Cuando creamos que está dorada por debajo, damos la vuelta con ayuda de un plato o una tapa y doramos por el otro lado. Ya no nos queda nada más que sacar en un plato nuestra sopa dorada y listo para comer.



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares