

Sopa de espárragos estilo pecheras



Ingredientes

Para 4 personas

- 1 kg. de espárragos trigueros
- 1 kg. de pan cateto del día anterior
- aceite de oliva virgen
- agua

preparación

Se cortan los espárragos en trocitos de 2 cm. aproximadamente y se fríen en el aceite de oliva, se les pone un poco de agua para que nos queden tiernos.

Cuando estén fritos se les añade el pan cortado a daditos pequeños y lo vamos removiendo para que el pan tome el sabor del aceite y se mezcle con los espárragos. A continuación se va echando el agua que admitan, sin que nos quede caldo, y dejamos hervir unos minutos removiendo de vez en cuando.

Se comen acompañadas de uvas o naranjas.

