



**HELLO
FRESH**

Crema de espárragos blancos con panko al membrillo

con queso pecorino y cebollino

Preparación en 15'

Preparation time : 30 min.



Panko



Membrillo



Cebolla



Patata



Cebollino



Nata líquida



Espárrago



Pecorino

blanco

italiano



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Agua



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/crema-de-esparragos-blancos-con-panko-al-membrillo-634>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Jarra medidora, Túrmix, Pelador, Olla

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Panko (gramo(s))	25	50	75
Membrillo (gramo(s))	25	50	75
Cebolla (unidad(es))	1	2	3
Patata (gramo(s))	200	400	600
Cebollino (unidad(es))	½	1	1½
Nata líquida (mililitro(s))	200	400	600
Espárrago blanco (unidad(es))	1	2	3
Pecorino italiano (gramo(s))	20	40	60
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Agua (mililitro(s))	600	1200	1800

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	2140 kJ
Valor energético (kcal)	512 kcal
Grasas	36.1 g
de las cuales saturadas	16.1 g
Carbohidratos	47.7 g
de los cuales azúcares	15.4 g
Fibra	2.1 g
Proteínas	10.3 g
Sodio	1.77 mg

Allergens

Leche, Gluten, Trigo

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Calienta una olla a fuego medio sin aceite. Tuesta el **panko** 2 min, hasta que se dore.
- Agrega el **membrillo**, retira inmediatamente del fuego y remueve con una espátula, de manera que el **membrillo** se deshaga y se combine con el **panko**.
- Reserva fuera de la olla.



Tritura la crema

- Pica el **cebollino**.
- Cuado las **patatas** estén listas, agrega a la olla la **nata líquida** y los **espárragos blancos** con su jugo. **Salpimienta**.
- Tritura con un túrmix hasta obtener una **crema** homogénea y lisa.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.



Vegetales al fuego

- Pela la **cebolla** y córtala en tiras finas.
- Pela las **patatas** y córtalas en dados de 2 cm.
- En la olla, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina 4-5 min, removiendo.
- Agrega la **patata** y el **agua** y cocina 15-18 min o hasta que las **patatas** estén tiernas.



Listo para disfrutar

- Sirve la **crema** de **espárragos** en platos y añade encima el **queso pecorino**, el **panko** con **membrillo** y el **cebollino**.
- Acaba con un chorrito de **aceite** y **pimienta** al gusto.

Enjoy your meal!