



*Crema de espárragos con almejas y *Lyophyllum gambosum*.*

Ingredientes:

- 6 espárragos grandes, 12 puntas de espárragos, 200 gr. de *Lyophyllum gambosum*, 12 almejas, 1 cebolla, 60 gr. de mantequilla, 3 dl. de agua (puede ser de los espárragos), 2 dl. de nata líquida, pimienta, unas gotas de aceite y sal.

Elaboración:

- Se pica finamente la cebolla y se fríe en la mantequilla, dejando que quede muy blandita. Incorporamos los 6 espárragos junto con el agua, dejando que rompa a hervir.
- Ponemos la nata líquida y vamos dando vueltas al conjunto unos 3 minutos. Pasado este tiempo se pasa por una batidora.
- Se limpian las setas y se saltean en una sartén con unas gotas de aceite. Ponemos a calentar la crema y echamos las almejas (abiertas previamente en una sartén), un poco de mantequilla, sal y pimienta, si gusta. A las almejas las podemos quitar o no la concha.
- Ponemos 3 puntas de espárragos en cada plato y cuando esté hecha la crema ponemos 3 almejas para cada uno, la ración de crema que quiera cada comensal y las setas por encima.