Sopa de espárragos con chile poblano

Ingredientes

- 16 espárragos asados y cortados en cubos finos
- 1 diente de ajo asado y machacado
- 2 cucharadas de cebolla blanca cortada finamente
- 4 cucharadas de crema entera
- 400 ml de caldo de pollo
- 1 ramita de romero cortada finamente
- 1 ramita de tomillo fresco cortada finamente
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 chile poblano, asado y cortado en rajas
- Sal
- Pimienta

PARA LA DECORACIÓN:

- 1 pieza de calabaza salteada en la sartén y cortada finamente en tiras
- 4 cucharadas de puntas de espárragos salteadas en sartén.

Preparación

Primero, corta los espárragos en finas rodajas, enseguida el romero, después el tomillo, por último el chile poblano en julianas.

Ahora asa el ajo y machácalo. Enseguida, en una olla, calienta el aceite de oliva, cocina la cebolla y el ajo por 3 minutos. Ya pasado ese tiempo, añade los espárragos y cocina por otros 3 minutos más; espera a que se cosan un poco. Entonces incorpora las rajas y cocina por otros 3 minutos.

Añade el caldo de pollo y deja hervir, cuando hierva mantén la olla a fuego lento para que se reduzca solo un poco. Si las hierbas de olor son frescas adiciónalas a tu sopa al final, unos 5 minutos antes de servir. Si son secas, agrégalas antes del líquido. Sazona con sal y pimienta.

Y vámonos con el cuchillo en mano toma la calabaza, pártela en julianas, después en una sartén asa las puntas de los espárragos y ya que estén doraditas añade las calabazas a que se asen también. Sazona con sal y pimienta.

Para el montaje: toma un plato hondo y en la base, coloca el asado de puntas de espárragos y calabaza, luego vierte la sopa y por ultimo este toque mágico… la crema, sal y pimienta.