

DENOMINACIÓN:	ARGENTINIL
---------------	-------------------

				COMENSALES:	10		
				TOT			
GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	TOT
MANTEQUILLA	20,0	10	200	NATA	50,0	10	500
PUERRO	20,0	10	200	ALMIDÓN	2,0	10	20
CEBOLLA	25,0	10	250				
ESPARRAGOS	100,0	10	1000	ESTRAGON	1,0	10	10
PATATA	60,0	10	600	SAL	5,0	10	50
FONDO BLANCO	300,0	10	3000	PIMIENTA BLANCA	0,5	10	5
APIO	1,0	10	10				
SUMATOT			5260	SUMATOT			585
				GRAMAJE TOT			5845
				GRAMAJE RACION			585

Limpiar los puerros, retirar las raicillas y la parte verde. Cortarlos longitudinalmente y a continuación en mirepoixe.
 Pelar las cebollas, cortarlas en mirepoixe.
 Limpiar los espárragos blancos, igualarlos por el tallo bajo; pelarlos desde el centro hasta la parte baja; cortarlos en trozos.
 Lavar las patatas, pelarlas y cortarlas en cachelo.
 Lavar el apio.

Rehogar en mantequilla el puerro durante 10 minutos, a fuego flojo.
 Añadir las cebollas, rehogar 5 minutos.
 Añadir los espárragos, rehogar 5 minutos.
 Añadir las patatas y pochar durante 10 minutos, a fuego flojo.
 Añadir el fondo blanco hirviendo y cocer 40 minutos. Salpimentar.
 Triturar y pasar por el chino ayudándonos de la nata .

Se sirve en taza de consomé, espolvoreada de estragón fresco picado.
 Se puede acompañar de dados de pan frito y puntas de espárragos cocidos en blanco.