



INGREDIENTES:

- Manojos de espárragos.
- Dos huevos.
- Dos rebanadas de pan.
- Diente y medio de ajo.
- Litro de agua.
- Sal, aceite de oliva y vinagre.

ELABORACIÓN:

- Tronchamos los espárragos con las manos aprovechando las partes tiernas y los lavamos. Ponemos a calentar el aceite de oliva en la sartén y doramos en primer lugar los dientes de ajos, en el mismo aceite freímos bien los dos huevos; una vez fritos, retiramos del aceite y los colocamos en el papel absorbente. Repetimos la operación con los espárragos y con las dos rebanadas de pan, teniendo cuidado de escurrir bien con la espumadera y papel, si es necesario, el aceite sobrante.
- En una cuenca-o, ponemos los ajos con una pizca de sal, y los machamos (machacamos) bien con la mano del mortero en la misma cuenca. Vamos añadiendo el huevo, los espárragos y las rebanadas de pan, machando sucesivamente. (También se puede utilizar un brazo eléctrico o túrmix, pero la textura del gazpacho no será la apropiada).
- Una vez se han machado todos los ingredientes, añadiremos una pizca de aceite de aceite si fuera necesario y mezclaremos muy bien. Poco a poco, se añade muy despacio el agua, moviendo todo el contenido con el brazo del mortero. Al final se añade una pizca de vinagre de vino y se corrige de sal