Sopa de Crema de Esprragos

Sirve: 35 Porciones

35 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Espárragos enlatados de Michigan, trocitos y puntas	6 lb 5 oz	1 lata No.10
Leche		1 - 1 1/2 gl
Cebollas, finamente picadas		1 pinta
Margarina		1 pinta
Harina, para todo uso		1 pinta
Sal		1 Cda
Caldo de pollo		3 Cda

Preparación

1. Escurra los espárragos de Michigan, reservando el líquido para más tarde. Agregue suficiente leche al líquido para medir 1 ¾ gl. Déjelo a un lado. Haga puré los espárragos de Michigan. Déjelos a un lado.
2. En una vaporera u olla grande, cocine la cebolla en margarina a fuego medio, hasta que estén suaves pero no doradas, revolviendo ocasionalmente. Incorpore la harina, sal y caldo. Cocine, revolviendo constantemente, alrededor de 2 minutos más.

3. Añada la mezcla de leche y los espárragos de Michigan, revolviendo hasta que la mezcla esté homogénea. Cocínelo, revolviendo constantemente hasta que comience a hervir. Continúe cocinando y revolviendo por 3 minutos más. Sírvalo caliente, decórelo con los espárragos Michigan, si así lo desea.