

## Navarra

Tempo



25'

Racións



4

Alérxenos

0 Ovos



# Espárragos blancos gratinados

*En Navarra, empézase a preparar o ferreo de cultivo do espárrago branco polo outono*

## Ingredientes

16 espárragos blancos extra grosos

Sal

1 porro

250 g de manteiga

2 xemas de ovo

Ceboliño fresco

## Elaboración

1. Pelamos os espárragos e cocémoslos al dente en auga con sal. Unha vez cocidos, retirámoslos dela, refrescámoslos, secámoslos e logo reservámoslos.
2. Limpamos e picamos o porro. Deseguido, fritímolo con pouco lume nunha tixola con parte da manteiga e cun chisco de sal.
3. Nun cunco frío, emulsionamos o resto da manteiga nas xemas de ovo e salgamos ao gusto.
4. Empratamos: formamos unha base co porro frito, colocamos sobre el os espárragos, vertémoslle ao conxunto a emulsión e espaxémoslle por riba un pouco ceboliño fresco picado.

*Tradicionalmente, apáñanse a man e de madrugada, pois deste xeito non entran en contacto coa luz solar*