

Navarra

Tiempo



25'

Raciones



4

Alérgenos

0 Huevos



Espárragos blancos gratinados

Desde otoño, en Navarra se empieza a preparar el terreno de cultivo de los espárragos blanco

Ingredientes

16 espárragos blancos extra gruesos

2 yemas de huevo

250 g de mantequilla

1 puerro

Cebollino fresco

Sal

Elaboración

1. Pelar los espárragos y cocerlos al dente en agua con sal. Una vez cocidos, los sacarlas del agua, refrescarlos y secarlos. Reservar.
2. Limpiar el puerro y picar. Pochar en una sartén con un poco de mantequilla y una pizca de sal.
3. En un bol frío emulsionar la restante mantequilla con las yemas de huevo. Sazonar con sal al gusto.
4. Emplatar poniendo una cama de puerro pochado, encima colocar los espárragos y salsear. Terminar decorando con cebollino picado y servir.

Tradicionalmente los espárragos se recogen a mano y de madrugada para evitar que los espárragos estén en contacto con la luz solar