

Navarra

Temps



25'

Racions



4

Al·lèrgens

0 Ous



Espàrrecs blancs gratinats

*Des de la tardor, a Navarra es comença
a preparar el terreny de cultiu dels
espàrrecs blancs*

Ingredients

16 espàrrecs blancs extra gruixuts

2 rovells d'ou

250 g de mantega

1 porro

Cebollí fresc

Sal

Elaboració

1. Peleu els espàrrecs i coeu-los al dente en aigua amb sal. Un cop cuits, traieu-los de l'aigua, refredeu-los i assequeu-los. Reservar.
2. Netejar el porro i picar. Sofregir a foc lent en una paella amb una mica de mantega i un pessic de sal.
3. En un bol fred emulsioneu la mantega restant amb els rovells d'ou. Assaoneu-ho amb sal al gust.
4. Emplatar-ho posant un llit de porro sofregit, a sobre col·locar els espàrrecs i salsar. Acabar decorant amb el cebollí picat i servir.

Tradicionalment es recullen a mà, de matinada per evitar que els espàrrecs estiguin en contacte amb la llum solar