

ESPÁRRAGOS CON MAHONESA DE HONGOS

INGREDIENTES

Para los espárragos

12 espárragos blancos
2 cucharadas soperas de
aceite de oliva virgen
100 ml de leche
1 cucharada soperas de sal
1 cucharada soperas de
azúcar
Hilo de cocina para atar los
espárragos
4 l de agua
Cebollino picado o brotes
frescos

Para la mahonesa de hongos

1 huevo
150 ml de aceite de girasol
30 g de hongos confitados
en aceite
1 diente de ajo
1 cucharada de postre de
vinagre de Jerez
Sal



ELABORACIÓN

Para los espárragos

En una cazuela, introducir el agua, la leche, el azúcar y la sal. Llevar a ebullición.

Pelar los espárragos, cuadrar al mismo tamaño, atar con hilo de cocina y cocer 5 minutos en el agua.

Ecurrir y secar los espárragos, pintar con aceite y dorar por la parte exterior en una parrilla de hierro a media potencia.

Una vez dorados, agregar un chorro de aceite de oliva virgen extra y sal en escamas.

Para la mahonesa de hongos

En un vaso triturador, colocar el huevo, el ajo, el vinagre y la sal, y emulsionar la mezcla con el aceite de girasol ayudados de un túrmix. Agregar los hongos escurrido y homogeneizar la mezcla.

Acabado

Servir los espárragos con el cebollino picado y acompañar de la mahonesa de hongos.

SUPER AMARA