



SALMOREJO DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes:

- 1 manojo de espárragos verdes
- Un bote pequeño de espárragos blancos
- 2 o 3 rebanadas de pan del día anterior
- 1 diente de ajo
- 20 ml de vinagre
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 huevo cocido

Guarnición:

- 2 huevos cocidos
-

Elaboración:

1. Retira la parte leñosa de los espárragos, córtalos por la mitad y cuece en agua hirviendo 5 minutos. Retira del agua (reserva un poco del agua de cocción) y sumérgelos en agua bien fría para que no pierdan el color verde. Escurre.
2. Reserva las puntas de los espárragos para decorar (dos puntas por comensal) y coloca el resto en el vaso de la batidora.
3. Añade los espárragos blancos escurridos, las rebanadas de pan, 1 huevo cocido, el diente de ajo pelado, el vinagre, un poco del agua de cocción de los espárragos y una pizca de sal.
4. Tritura hasta que quede con textura de crema y juega con el agua de cocción para poner el salmorejo en su punto.



5. Vuelve a triturar, esta vez añadiendo poco a poco el aceite de oliva para que vaya emulsionando. Lleva a la nevera para enfriar.
6. Saltea las puntas de los espárragos en una sartén con un poco de aceite.
7. Sirve el salmorejo decorado con las puntas de los espárragos, los trocitos de huevo cocido y un chorrito de aceite de oliva.