



PASTEL DE ESPÁRRAGOS CON SALSA DE PIQUILLOS

Ingredientes (para un pastel de 1 litro):

Para el pastel de espárragos

- 500 ml nata líquida
- 330 g espárragos blancos cocidos
- 3 huevos L
- 1 rebanada de pan de molde sin corteza
- Sal, pimienta negra recién molida

Para la salsa de piquillos

- 160 g pimientos del piquillo asados
- 200 ml nata líquida
- 25 g mantequilla

Elaboración:

1. Preparar el pastel: en un cazuela al fuego colocar los espárragos escurridos y la nata líquida.
2. Añadir sal, pimienta negra recién molida y llevar a ebullición a fuego medio/bajo.
3. Cuando empiece a hervir retirar del fuego, tapar y dejar infusionar 30 minutos.
4. Pasado ese tiempo, añadir los huevos y el pan de molde y triturar muy fino.
5. Pasar la crema resultante por un colador chino o por el pasapurés para conseguir una textura muy fina y sin ninguna hebra.
6. Verter esta mezcla en un molde pincelado con mantequilla y espolvoreado con pan rallado o bien forrado con papel vegetal que favorece un desmoldado fácil.



7. Tapar con papel aluminio la superficie del molde para que el pastel no coja excesivo color (opcional).
 8. Precalentar el horno a 200°C con calor arriba y abajo o a 180°C con ventilador.
 9. Introducir el pastel en el horno, bajar la temperatura a 30°C y hornear al baño maría hasta que esté completamente cuajado.
 10. Sacar del horno cuando al insertar una puntilla ésta salga limpia y el centro no tiemble en exceso, aproximadamente tras 90 minutos de cocción.
 11. Dejar enfriar **COMPLETAMENTE** antes de desmoldar.
 12. Para la salsa de piquillos: mezclar los 200 ml de nata líquida con los pimientos del piquillo y la mantequilla en un cazo a fuego medio/alto.
 13. Dejar hervir destapado hasta que se haya consumido aproximadamente la mitad del líquido.
 14. Retirar del fuego, triturar muy fino y reservar.
 15. Servir el pastel caliente, templado o frío acompañado de la salsa de piquillos y una ensalada variada. ¡Deliciosa combinación!
- * Podemos utilizar un molde alargado, redondo, cuadrado, metálico, de silicona (en cuyo caso echaremos la crema directamente), flaneras individuales, de papel aluminio ...