Asparagi arrostiti con ricotta (Espárragos asados con ricotta)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 40 g
Sal y Pimienta: A gusto
Estragón fresco: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 30 grs.
Espárragos Blancos: 200 g
Vino Blanco: 100 cc
Espárragos Verdes: 200 g
Semillas de hinojo: 10 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Flan de ricota

Manteca: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto
Clara de huevo: 3 Unidades
Ricota: 300 grs.
Romero: 1 cdita.
Paprika: 1/2 cdita.

Huevos fritos

Manteca: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Huevos de codorniz: 12 Unidades
Romero: 1 cdita.

Varios

Paprika: A gusto
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Retire la parte fibrosa de los espárragos.
- Lave y corte la *cebolla* de verdeo en tiras finas.
- Pique el *estragón*.
- En una olla con agua salada hirviendo, coloque los espárragos, cocine durante cinco minutos
- Retire y pase por agua helada.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, rehogue la *cebolla* de verdeo, agregue las semillas de *hinojo* y el *estragón*.
- Añada los espárragos, condimente con sal, pimienta y una pizca de *paprika*.
- Retire los espárragos.
- Desglace con vino blanco para levantar el fondo de cocción de los espárragos, deje evaporar el alcohol y agregue la *manteca*
- Deje reducir para lograr una salsa.

Flan de ricota

- Pique el *romero*
- Rompa el *huevo* y separe la yema de la clara.
- En un bowl coloque la *ricota*, *paprika*, la clara de *huevo*, sal y pimienta a gusto.
- Mezcle bien y añada el *romero* picado.
- En moldes individuales previamente enmantecados, coloque la *ricota*.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine a baño María durante diez minutos aproximadamente.

Huevos fritos

- Pique el *romero*.
- Con un cuchillo de un golpe en la cáscara del *huevo* de codorniz para abrir.
- En una sartén coloque la *manteca* a derretir, coloque los huevos de codorniz, condimente con sal y pimienta, añada el *romero*

Presentación

- En un plato acomode los espárragos verdes, al lado, los blancos, encima la salsa con *cebolla* de verdeo y los huevos de codorniz
- Desmolde a un lado el flan de *ricota*
- Termine con *paprika* y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/asparagi-arrostiti-con-ricotta-esparragos-asados-con-ricotta