Bocadillo de espárragos asados con menta y parmesano

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para la vinagreta:

Limón amarillo: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen extra: 4 Cucharadas
Queso Parmesano Rallado: 4 Cucharadas
Pimienta negra molida: A gusto
Mostaza Dijon: 1 Cucharadita
Menta picada: 2 Cucharadas
Sal: A gusto

Para las yemas confitadas:

Yemas de huevo: 4 Unidades
Limon: 1 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Rama de romero: 2 Unidades
Papel aluminio:

Para los espárragos:

Espárragos crudos: 1 Manojo
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto

Para servir:

Pan Campesino: 4 rebanadas
Flores Comestible:

Preparación de la Receta

Para confitar las yemas

- Separar las claras de las yemas, colocar las yemas en una olla de metal o refractario para horno para horno y cubrir con suficiente aceite de oliva
- Añadir la ralladura de *limón* y las ramas de *romero*
- Muy importante cubrir con papel aluminio
- Llevar al horno a 200 F durante 40 minutos
- También puedes colocar las yemas dentro de una olla pequeña y ponerla dentro de otra más grande con agua a forma de baño maría que no toque el agua y solo reciba el vapor y cocer 15 minutos
- Remover las yemas del aceite inmediatamente para que no se sigan cociendo

Para cocer los espárragos

- Untar aceite de oliva a cada uno con una brocha
- Cocer sobre el fuego de la parrilla, dando vueltas hasta que se marquen, pero no se cuezan de más
- Remover del fuego y cortar en diagonal
- Reservar

Para preparar el pan

- Rebanar y tostar sobre la parrilla

Para preparar la vinagreta

- Mezclar la ralladura de *limón* y su *jugo* con la *mostaza* Dijon en un tazón, añadir sal y pimienta al gusto y mezclar con el globo
- Agrega el aceite de oliva poco a apoco en forma de hilo hasta emulsionar
- Añadir la **menta** picada y el parmesano rallado
- Reservar

Para servir

- Tomar una *rebanada* de pan y colocar encima una yema confitada, esparcir con un cuchillo
- Colocar encima algunos espárragos asados, bañar con un poco de vinagreta y decorar con flores comestibles

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocadillo-de-esparragos-asados-con-menta-y-parmesano