

Ensalada de Espárragos e Hinojos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Esparragos: 15 Unidades

Almendras Tostadas: 50 Gramos

Hojas de espinaca: 150 Gramos

Manteca: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Agua: c/n

Hinojo: 1 unidad

Huevos de codorniz cocidos: 7 Unidades

Prosciutto: 50 Gramos

Aderezo

Aceite De Oliva: 100 c.c.

Cabeza de ajo asado: 1 unidad

Sal: c/n

Leche: 50 c.c.

Preparación de la Receta

- *Pelar* los tallos de los espárragos y en una sartén con *manteca* y aceite de oliva cocinar por 1 minuto.
- Agregar un fondo de agua para que no se peguen y dejar cocinar hasta que estén tierno, reservar.
- En sartén sin materia grasa *saltear* por ambos lados *fetas* de *jamón* crudo hasta que se ponga crocante, reservar.
- En un bowl mezclar hojas de *espinaca*, láminas de *hinojo* bien finito cortado con mandolina y *condimentar* con el aderezo reservado.
- Llevar a ensaladera grande, agregar huevos de codorniz en mitades, almendras tostadas picadas, las *fetas* de *jamón* crudo crocante y los espárragos tiernos.

Aderezo

- Procesar con mixer *ajo* asado, sal, leche e ir agregando en forma de hilo el aceite de oliva hasta que emulsione y tome cuerpo, reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-esparragos-e-hinojos>