

Ensalada de espárragos rebosados con champiñones y aderezo de atún



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Espárragos Blancos: 250 g

Aceite de ciboulette

Ciboulette: A gusto

Aderezo de atún

Vinagre de vino tinto: Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Atún: 1 Lata

Champiñones

Jugo de Limón: A gusto

Champiñones: 6 Unidades

Hojas verdes

Hoja de roble: A gusto

Escarola fina: A gusto

Preparación de la Receta

Ciboulette picado: 1 cdita.

Tomillo picado: 1/2 cda.

Harina: 1 Taza

Aceite: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

- Coloque en un bowl los huevos junto con la *harina* y mezcle.
- Agregue soda condimente con sal y añada la *ciboulette* y el *tomillo*.
- Mezcle y deje reposar unos minutos y reserve.

Champiñones

- Corte los champiñones en sextos, coloque en un bowl y agregue *jugo de limón*

Aderezo

- Coloque en una olla con agua fría el *huevo* junto con unas gotitas de *vinagre* lleve al fuego y cuando llegue a punto hervor cocine durante 6 minutos.
- Coloque el *huevo* en un mixer agregue unas gotas de *vinagre* y procese para formar una pasta.
- Agregue el aceite en forma de hilo mientras procesa hasta formar una *mayonesa*.
- Coloque en un bowl y aligere con aceite o agua.
- Agregue el **atún** y mezcle.

Aceite de ciboulette

- Coloque en un mixer la *ciboulette* agregue aceite y procese

Hojas verdes

- Coloque en un bowl las hojas verdes previamente lavadas y cortadas con la mano.

Armado

- Pase los espárragos por la mezcla reservada.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los espárragos hasta que estén dorados.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Condimente con sal.
- Incorpore el aceite de *ciboulette* al aderezo de *atún* y mezcle sin integrar totalmente
- Condimente las hojas verdes con sal y el aderezo de *atún*.

Presentación

- Sirva en un plato las hojas verdes y los espárragos, coloque por encima los champiñones y salsee con el aderezo de *atún*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-esparragos-rebosados-con-champinones-y-aderezo-de-atun>