

Ensalada de espárragos y brioche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espárragos: 1/2 Paquetes

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 30 g

Brioche casero: 1/2 Unidad

Caviar: 1 cda.

Salmón ahumado: 100 grs.

Crema de krein

Krein: 1 cda.

Crema de leche: 60 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el brioche casero en rebanadas y con un corta pastas corte en círculos.
- Coloque en una placa para horno con una *plancha* de silicona y lleve al horno precalentado a 180° hasta *dorar*.
- Corte las *fetas* de *salmón* con el mismo corta pastas que corto el brioche.
- Corte los tallos de los espárragos y utilice las puntas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los espárragos, condimente con sal y pimienta.
- En otra sartén con *manteca* cocine el *huevo*, condimente con sal y pimienta. .

Crema de krein

- En un bowl mezcle el *krein*, la *crema* de leche, sal y pimienta.

Presentación

- En un plato coloque una tostada de brioche, unte con la *crema de krein*, coloque el *salmón* ahumado, el *huevo cocido*, encima otra tostada de brioche, los espárragos salteados y termine con caviar.

- Rocíe por alrededor con la *crema* de *krein*, aceite de oliva y pimienta.

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