Ensalada de espárragos y portobellos con crostón de nuez



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vinagreta: A gusto
Cilantro: 1 cda.
Portobellos: 250 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Espárragos Verdes: 500 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Opcional

Menta:

Puré de nueces

Queso Blanco: 100 g
Sal: A gusto
Nueces: 200 g
Aceite de Nuez: 1 cda.
Perejil: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Tahineh (Pasta de sésamo: 5 cdas.
Pimienta Negra: A gusto

Tostadas

Pan de campo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vinagreta

Aceite De Maíz: 1 Taza
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Aceite de trufas: ½ cdita.
Aceite de Nuez: 1 cda.
Limón verde: ½ Unidad
Echalotte: 1 Unidad
Azucar: Una pizca
Vinagre de jerez: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la parte inferior el tronco de los espárragos y pele el resto.
- Blanquee en abundante agua salada hirviendo durante 8 minutos.
- Elimine el tallo de los *hongos* y filetee.
- Pique groseramente el *cilantro*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *hongos* durante 3 minutos.
- Condimente con sal, pimienta y un poco de la vinagreta.
- Incorpore los espárragos y el *cilantro* picado

Puré de nueces

- Pique el *perejil*.
- Procese las nueces con el *ajo*, el queso blanco, el *perejil*, el *tahine*, el aceite de nuez, sal y pimienta.

Vinagreta

- Pique finamente la échalote.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- En un bowl mezcle la *mostaza* con la échalote y la ralladura de *limón*.
- Vierta el aceite de maíz en forma de hilo sin dejar de revolver.
- Agregue el azúcar y el *vinagre* de jerez mientras bate.
- Incorpore el aceite de nuez y de trufa revolviendo constantemente.

Tostadas

- Corte el pan en rebanadas y pincele con aceite de oliva.
- Tueste en la *plancha* caliente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una tostada, encima una porción de puré de nueces.
- Sobre el puré de nueces acomode los *hongos* y espárragos.
- Rocíe los bordes del plato con la vinagreta.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-esparragos-y-portobellos-con-croston-de-nuez