

Ensalada de espárragos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Sal en escamas: A gusto

Bacon en fetas: 2 Unidades

Pasas amarillas: 20 g

Queso Parmesano Rallado:

Espárragos: 1 Paquete

Huevo: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Pimienta:

Piñones: 1 cda.

Vinagre:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Eliminar la parte blanca de los espárragos y cortarlos a la mitad
- Hervirlos en agua con sal durante 30 segundos
- Escurrir.
- A continuación, *dorar* los espárragos en una sartén con unas gotas de aceite y sal en escamas
- Reservarlos.
- En la misma sartén, *dorar* también el *bacon* picado y los piñones
- Fuera del fuego, incorporar las pasas.
- Acomodar los espárragos sobre una cama de brotes tiernos condimentados con sal, aceite y *vinagre*
- *Sazonar* con sal en escamas
- Agregar la mezcla de *bacon*, pasas y piñones sobre los espárragos.
- Cocinar un *huevo* a punto poché (durante 7 minutos aproximadamente)
- Pasado el tiempo, cortarlo por la mitad
- Acompañar los espárragos con el *huevo* y el queso rallado o cortado en lonjas.
- Servir.