

Ensalada Templada de Trigueros

Tiempo de preparación: 22 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Panceta: 2 Lonjas

Queso parmesano para rallar: 1 Pieza

Piñones: 1 cda.

Vinagre de Módena: Cantidad necesaria

Brotes tiernos: 1 Bouquet

Espárragos trigueros: 1 Manojó

Pasas amarillas: 1 cda

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Sal en escamas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Dependiendo del grosor de los espárragos y sólo si fuera necesario, escaldar previamente en una olla con agua hirviendo durante 30 segundos.
- En una sartén, *dorar* los espárragos con unas gotas de aceite y pimienta.
- Disponer los espárragos sobre una cama de brotes tiernos aliñados con sal, aceite y Módena
- *Sazonar* con sal en escamas.
- En la misma sartén de los espárragos, *dorar* la *panceta* picada y los piñones
- Retirar del fuego e incorporar las pasas.
- Echar esta mezcla sobre los trigueros
- Terminar con el *huevo* semi-cocido abierto a la mitad y una buena cantidad de lascas de parmesano.
- Servir y disfrutar.

Para un mejor sabor y cocció

- N, quítale la parte blanca a los espárragos y córtalos a la mitad.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que el *huevo* se encuentre a temperatura ambiente.

Para má

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de "Los 22 minutos de Julius".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-templada-de-trigueros>