

Espárragos al vapor con alioli

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Esparragos: 2 Paquetes

Salsa

Vinagre de vino: 1 cda.

Sal y Pimienta: 1 A gusto

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Mostaza: 1 cda.

Huevo duro rallado: 2 cdas.

Perejil picado: 1 cda.

Mayonesa: 3 cdas.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y blanquee los espárragos.

Salsa

- Coloque en un recipiente el *ajo* picado junto con la *mayonesa*, la *mostaza*, el *huevo* picado, *perejil* picado, sal, pimienta, aceite de oliva y *vinagre*, mezcle bien y reserve.

Armado

- Sirva en un plato los espárragos y salsee con la salsa.

Presentación

- Acompañe el plato con un Malbec joven.

