Espárragos Blancos con Berberechos y Alioli de Ajo Negro



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Berberechos: 500 Gramos
Cebollino: c/n
Espárragos blancos frescos: 12 Unidades

Alioli

Aceite de girasol: 200 miliitros
Aceite de oliva virgen extra: 100 miliitros
Dientes de ajo negro: 4 Unidades
Diente de ajo: 1 unidad
Huevo: 1 unidad
Jugo de Limón: 1 Chorrito
Pimienta negra molida: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar* los espárragos y cocer en agua con sal hasta que estén tiernos.
- Abrir los berberechos en una cazuela con un poco de aceite-

Alioli

- Colocar los ajos en el vaso de una batidora de mano y añadir el *huevo*, el *zumo*, sal y pimienta al gusto.
- Verter el aceite de girasol y el aceite de oliva colocamos el brazo de la batidora en el interior, tocando la base.
- Batir a velocidad baja sin levantar hasta que la mezcla comience a emulsionar
- Servir los espárragos, napamos con el alioli, colocar por encima los berberechos y terminar con un poco de *cebollino* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esparragos-blancos-con-berberechos-y-alioli-de-ajo-negro