

# Espárragos Blancos con Berberechos y Alioli de Ajo Negro



Tiempo de preparación: 50 Min

## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Cebollino:** c/n

**Berberechos:** 500 Gramos

**Espárragos blancos frescos:** 12 Unidades

## Alioli

**Aceite de girasol:** 200 mililitros

**Dientes de ajo negro:** 4 Unidades

**Huevo:** 1 unidad

**Pimienta negra molida:** c/n

**Aceite de oliva virgen extra:** 100 mililitros

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Jugo de Limón:** 1 Chorrito

**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 *zum*o, 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.