Espárragos blancos con salpicón de chatka



Tiempo de preparación: 22 Min

Ingredientes

Lata de espárragos de calibre muy grueso: 1 Unidad
Huevo: 2 Unidades
Manzana: ¼ Unidades
Pimiento verde: ¼ Unidades
Vinagre de frambuesa: Cantidad necesaria
Cebollino: A gusto
Lata de chatka: 1 Unidad
Cebolleta: ¼ Unidades
Pimiento rojo: ¼ Unidades
Aceite de oliva virgen extra: Cantidad necesaria
Pimienta negra y sal: A gusto

Preparación de la Receta

para Elaboración

- Ponemos a *hervir* los huevos y lo dejamos durante 9 minutos para conseguir un *huevo cocido* con la yema al punto
- Podemos añadir un chorrito de *vinagre* para que después se pele mejor.
- Picamos muy finamente las verduras, la *manzana* en cuadraditos y despegamos la chatka
- Aliñamos con aceite virgen extra, sal, pimienta y *vinagre* de *manzana*.
- Abrimos la lata de espárragos y los cortamos longitudinalmente sin llegar al fondo y los dejamos abiertos como libritos
- Rellenamos los espárragos con el salpicón y acompañamos con los huevos cocidos al punto.
- Espolvoreamos con *cebollino* picado y listo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esparragos-blancos-con-salpicon-de-chatka