

# Espárragos con salsa tártara

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Espárragos

**Esparragos:** 2 Paquetes

**Aceto balsámico:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

### Salsa Tártara

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Ciboulette picado:** 1 cda.

**Ralladura de lima:** 1 Unidad

**Echalotte picado:** 2 Unidades

**Huevo duro picado:** 3 Unidades

**Crema de leche:** 250 cc

**Sal:** Una pizca

**Pepino agridulce picado:** 1 cda.

**Alcaparras:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Espárragos

- Lave los espárragos y pele los tallos para quitar los filamento.
- Cocínelos en agua hirviendo con sal de 3 a 4 minutos. Retírelos y colóquelos en baño Maria inverso

### Salsa Tártara

- Bata la *crema* de leche a punto.
- Incorpore la sal, la ralladura de lima, el *jugo de limón*, el *echalotte*, el pepino, el *ciboulette* y las *alcaparras*. Mezcle y añada por ultimo los huevos picados.

## Presentación

- Coloque los espárragos en un plato, espolvoree con sal y aceite de oliva.
- Sobre los espárragos coloque la salsa tártara y por ultimo añada unas gotas de aceto balsámico.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/esparragos-con-salsa-tartara>