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