Espárragos gratinados con manteca de jengibre y naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Yema: 1 Unidad
Crema de leche: 50 cc
Esparragos: 1/2 Paquete
Sal: Cantidad necesaria
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Pimienta Negra: A gusto

Salsa de jengibre y naranja

Salsa Tabasco: 2 Gotas
Manteca: 50 g
Jugo de Naranja: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Jengibre rallado: 3 cdas.

Varios

Panceta ahumada: 5 Fetas
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Pan Lactal: 4 Fetas

Preparación de la Receta

- Limpiar los espárragos y con un pelapapas quitar la corteza externa más fibrosa y dura
- Blanquearlos en abundante agua hirviendo salada por espacio de 5 minutos aproximadamente
- Escurrir y sumergir inmediatamente en agua helada para cortar la cocción
- En un bol mezclar la *crema* de leche con la yema de *huevo* y el queso parmesano rallado.
- Disponer los espárragos sobre una platina en forma de abanico
- Salpimentar y cubrir con la mezcla de queso y llevar a la gratinadora hasta obtener una superficie bien dorada.

Salsa de jengibre y naranja

- En una sauteuse mezclar el *jugo* de **naranja** con el **jengibre** rallado
- Dejar reducir unos minutos a fuego suave
- Salpimentar, *condimentar* con unos gotas de salsa Tabasco y montar con la **manteca** bien fría, teniendo cuidado de que no hierva, para evitar que la salsa se corte.

Presentación

- Quitar la corteza del pan lactal y cortar en triángulos
- Freír en aceite neutro hasta que doren ligeramente
- Escurrir sobre papel absorbente.
- Colocar las *fetas* de *panceta* en una fuente de horno, y asar hasta que se doren
- Colocar en un plato junto con los espárragos gratinados y las *fetas* de *panceta* ahumada, salsear por encima de los esparragos con la salsa de *jengibre* y *naranja*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esparragos-gratinados-con-manteca-de-jengibre-y-naranja