Espárragos Salteados con Jamón, Queso y Salsa de Mostaza



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Ciboulette picado: c/n
Jamón ibérico: 50 Gramos
Pimienta Negra: c/n
Sal: c/n
Tomillo fresco: c/n
Ajo ecrassé: 1 unidad
Esparragos: 2 atados
Maní pelado y tostado: 2 cdas
Queso feta: 80 Gramos
Sal en escamas: c/n

Vinagreta

Sal fina: c/n
Mostaza a la antigua: 1 cda
Limón para su jugo: 1 unidad
Mostaza de Dijon: 1 cda
Aceite De Oliva: c/n
Miel: 1 cdta

Preparación de la Receta

Vinagreta

- Exprimir en un bol mediano el *jugo* de un *limón* y agregar 1 pizca de sal para que se disuelva en el medio ácido.
- Agregar la miel, las mostazas y un chorrito de aceite emulsionando en forma de hilo, con ayuda de un batidor pequeño o un tenedor
- Reservar para el emplatado.

Espárragos

- Cortar la parte final y más fibrosa de los espárragos y descartar.

- Cocinar los espárragos enteros en una sartén a fuego fuerte con un poco de aceite de oliva y el *ajo*
- *Condimentar* con sal
- Importante no sobre cocinar para que queden verdes y crujientes (5-7 minutos).
- Emplatar los espárragos, desgranando el queso feta con las manos por encima y cortando el **jamón** ibérico con las manos.
- Terminar con el *maní* tostado, rociar la vinagreta por encimar y agregar las hierbas picadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esparragos-salteados-y-salsa-de-mostaza