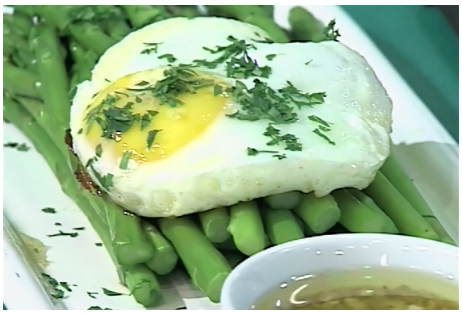
Espárragos y huevos orgánicos con postre minimalista



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 500 g
Aceite De Oliva: 1 cdita.
Manteca: 1 cda.
Huevos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 1 cda.

Postre

Oporto: 120 cc
Salsa de chocolate: 200 g

Vinagreta

Vinagre de jerez: 15 cc
Echalotte: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 45 cc

Preparación de la Receta

- Cocine los espárragos al vapor durante 5 minutos.
- Reserve
- Casque el *huevo*.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva, disponga un aro y en el centro un *huevo*.
- Cocine durante 1 minuto.

Vinagreta

- Pique finamente los echalotes y el *perejil*.
- Reserve el *perejil*.

- En un bowl mezcle el aceite de oliva con el *vinagre*, el *echalotte*, la sal y la pimienta.
- Reserve.

Postre minimalista

- Prepare *café* express y sirva en pocillos.
- Sirva el *oporto* en copas ad hoc.
- Sirva quenelles de helado de vanilla en compoteras.
- Sirva la salsa de *chocolate* en bowl individuales.

Presentación

- En un plato rectangular disponga, en un borde un recipiente pequeño con la vinagreta.
- En el resto del plato los espárragos, encima el *huevo*, espolvoree con el *perejil* picado, sal y pimienta.
- En una fuente cuadrada, sirva en recipientes individuales, la salsa de *chocolate*, el *Oporto*, el helado y el *café*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esparragos-y-huevos-organicos-con-postre-minimalista