

Mousse di asparagi (Mousse de espárragos)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Esparragos: 300 g
Vino Blanco: 50 cc
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 20 cc

Agua: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 80 cc
Gelatina sin sabor: 20 grs.

Salsa

Manteca: 20 g
Vino Blanco: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Tomillo: 1 cda.
Vieiras: 200 g
Ajo: 1 Diente
Miel: 20 grs.

Varios

Perejil fresco:

Vinagreta

Tomillo: 1 cda.
Vinagre de manzana: 50 cc
Romero: 1 Rama

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- En una olla con agua salada hirviendo cocine la mitad de los espárragos durante cinco minutos y reserve la otra mitad para la preparación de la **mousse**.
- Retire, pase por agua helada y reserve.

Mousse

- Limpie y corte la parte tierna de los espárragos reservados en rodajas.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En un bowl a baño María disuelva la *gelatina* en agua mezclando con batidor de alambre.
- Bata la *crema* de leche a punto nieve.
- En una sartén con una cucharada de *manteca*, rehogue el *ajo*, y agregue la los espárragos.
- Condimente con sal y pimienta, desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada el agua cocine unos minutos y retire.
- En un procesador coloque los espárragos y procese.
- Incorpore con batidor de alambre, la *gelatina* disuelta a la *crema* de leche batida.
- En un bowl coloque los espárragos procesados, añada la *crema* de leche con la *gelatina*, sazone con sal y pimienta y mezcle suavemente con la ayuda de una espátula.
- Forre con papel film los moldes individuales y rellene con la *mousse* de espárragos.
- Lleve a la heladera durante ocho minutos.
- Desmolde la *mousse* y reserve.

Salsa

- Limpie las vieyras y reserve el callo y las coronas.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En la sartén con el fondo de cocción de los espárragos, coloque aceite de oliva, el *ajo*, el *tomillo*, los *callos* de vieyras y sazone con sal y pimienta.
- Añada la miel desglase con el vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Ligue la salsa con una cucharada de *manteca* y deje reducir.

Vinagreta

- En un bowl coloque, sal, pimienta, el *vinagre* de *manzana*, el aceite de oliva y mezcle hasta emulsionar.
- Añada, el *tomillo* y el *romero*.

Presentación

- En un plato coloque la *mousse*, coloque las coronas de las vieyras y disponga dentro, la salsa.
- Coloque los espárragos enteros en un costado y rocíe con la vinagreta.
- Termine con una ramita de *perejil* y pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-di-asparagi-mousse-de-esparragos->