

Quenelles a la romana con espárragos y tomate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 500 cc

Manteca: 2 cdas.

Queso rallado: 1 cda.

Sémola fina: 1 Taza

Nuez Moscada: A gusto

Yemas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Espárragos: 8 Unidades

Morrón: 1/2 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Ajo picado: 1 cdita.

Zucchini: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla, coloque la leche junto con la *manteca* y lleve al fuego hasta que rompa hervor, agregue la *sémola* en forme de lluvia.
- Cocine por 2 minutos más.
- Coloque en un bowl, deje enfriar, agregue las yemas y mezcle. Incorpore el queso junto con la nuez moscada y condimente con sal y pimienta.
- Deje enfriar por completo y forme las quenelles.

Guarnición

- Lave el *morrón* y el *zucchini*, y corte en juliana.
- Pele el *espárrago*.
- Pele el **tomate**, retire las semillas y corte *concasse*.

Armado

- Coloque las quenelles en una placa y enmantecada y cubra con *manteca* y queso parmesano.
- Gratine en el horno a 220° y reserve.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *morrón*, luego el *zucchini*, condimente con sal y pimienta y agregue el *ajo*.
- Luego incorpore el *tomate* junto con los espárragos, cocidos a la inglesa.
- Agregue las quenelles reservadas, saltee y condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de vegetales y por encima las quenelles.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/quenelles-a-la-romana-con-esparragos-y-tomate>