

# Vacío y ensalada de brócoli y espárragos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Vacío:** 1 k

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

### Aceite de pimentón

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Aderezo de ajo

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Ensalada

**Espárragos:** 10 Unidades

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Vinagreta

**Sal:** A gusto

**Jugo de Limón:** 1 1/2 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pimentón dulce:** 20 g

**Ajo:** 3 Dientes

**Perejil picado:** Cantidad necesaria

**Radiccio rosso:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Flores de brócoli cocidas:** 2 Taza

**Aderezo de ajo:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Espolvoree el vacío con sal gruesa, pimienta negra molida y coloque sobre la parrilla bien caliente del lado de la grasa.
- Grille de ambos lados.
- Retire de la parrilla, corte en láminas y retire el cuero.

## Aderezo de ajo

- Pele los ajos.
- En un mortero machaque los ajos con sal, *perejil* y pimienta.
- Añada el aceite de oliva para lograr una emulsión. Reserve.

## Ensalada

- Pele los espárragos con la ayuda de un pela papas.
- Condimente los espárragos con aceite de oliva y sal
- Condimente las flores de **brócoli** previamente blanqueadas, con sal, pimienta y un poco de aderezo de ajo( reserve el resto).
- Coloque las verduras sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Corte el radiccio rojo en juliana.
- Retire escamas del queso parmesano con un pela papas.
- Corte el *tomate* en cuartos retire las semillas y corte en cubos.
- En un bowl coloque los espárragos, cortados al medio, las flores de *brócoli*, el radiccio rosso, el *tomate*, y las escamas de queso parmesano.

## Vinagreta

- En un bowl coloque el *jugo de limón*, sal y el aderezo de *ajo*.
- Mezcle hasta emulsionar.
- Condimente la ensalada al momento de servir con la vinagreta.

## Aceite de pimentón

- En un bowl pequeño mezcle el *pimentón* dulce, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar y reserve.

## Presentación

- Sirva el vacío junto a la ensalada. Rocíe con el aceite de *pimentón* y el aderezo de *ajo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vacio-y-ensalada-de-brocoli-y-esparragos>