

Velouté de espárragos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espárragos: 500 g

Almidón de Maíz: 1 cda.

Caldo de verduras: 1 1/2 L

Quenelles de claras

Sal: Una pizca

Claros: 4 Unidades

Varios

Perejil:

Espárragos:

Preparación de la Receta

- Cocine los espárragos en el caldo de verduras.
- Escorra y porcione ligeramente.
- Procese los espárragos con un poco de caldo.
- Diluya el almidón en agua fría.
- Pase la preparación a una sauteuse, cuando rompa el hervor incorpore el almidón diluido removiendo constantemente.
- Rectifique la sazón.

Quenelles de clara

- Bata las claras a punto nieve con al sal.
- Forme quenelles y pochee en agua caliente a 70° C.
- Escorra sobre un lienzo.

Presentación

- Sirva la velouté en un plato hondo, encima una quenelle de claras.
- Decore con puntas de espárragos y hojas de *perejil*.

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