

Espárragos con Vinagreta Gayarre

Durante mis últimas vacaciones, he tenido la suerte de poder viajar a Navarra y la Rioja, en plena temporada de espárragos. La verdad es que creo que nunca había comido tantos y tan ricos (los blancos frescos, dónde yo vivo no llegan y si alguna vez encuentras, están a unos precios desorbitados). Esta receta la probé en el restaurante Gayarre (Tudela, Navarra) y fueron tan amables de darme la receta. Simplemente, ¡Espectaculares!

INGREDIENTES:

- 600g Espárragos blancos
- Una pizca de sal
- 2 Zanahorias medianas
- 2 Cucharadas Aceite oliva virgen
- 2 Cucharadas de vinagre de vino blanco
- 1 Cucharadita Perejil fresco picado
- ½ Diente de ajo
- 7-8 Tomates cherry
- 7-8 Almendras
- 1 Trocito de Cebolleta (parte verde también) en juliana muy fina

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Si utilizas espárragos blancos frescos: limpiar bajo el chorro del agua, secar, cortar el extremo inferior del tallo, (cuanto más frescos, suelen ser más tiernos y hay que retirar menos tallo), pelar un poco el tallo de la parte inferior desde la yema hacia la base. Atar y cocer de pie, con las puntas sin tocar el agua con sal durante 10-15 minutos (según el grosor), dar la vuelta y sumergir las puntas sólo 5 minutos. También puedes utilizar espárragos en conserva de buena calidad, sino encuentras frescos o no es la temporada.
2. Pelar la zanahoria, cortar 10-12 rodajitas muy finas y reservar. El resto de zanahoria, cocer hasta que esté tierna y triturar
3. Preparar la vinagreta: Primero haremos un encurtido rápido (5-10 minutos) con las rodajitas de zanahoria reservada, la cebolleta en juliana, las almendras, el vinagre y una pizca de sal mientras se macera, cortar los tomatitos cherry por la mitad y triturar el ajo con el perejil y aceite. Escurrir del vinagre las hortalizas y almendras, adicionar al aliño de ajo y perejil y por último agregar los tomates, mezclar.
4. Montar el plato: poner la mitad del puré de zanahoria a temperatura ambiente en la base de cada plato, encima los espárragos fríos o templados y aliñar con la vinagreta