



Espárragos blancos cocidos con salsa Holandesa



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Alto



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



1 dl + 20 ml Vinagre de Sidra

- 400 gr Espárragos blancos
- 4 Yemas de huevo
- Sal gorda al gusto
- Pimienta de moler al gusto

Modo de preparación

1

Limpiar la base de los espárragos con el pelador de zanahorias.

2

Cocer en agua 1 dl de Vinagre de Sidra Gallo y sal gorda.

3

Una vez cocidos, se reservan en este caldo.

4

-

5

Para la salsa:

6

Mezclar en un bol pyrex de base redonda las yemas y el restante Vinagre de Sidra Gallo.

7

Al baño maría, usando las varillas, mezclar bien hasta obtener una masa espesa (tipo ponche de huevo).

8

Retirar del baño maría, dejar enfriar un poco y añadir, en un hilo, el aceite Gallo Virgen Extra, sin dejar de remover con las varillas. La salsa resultante deberá tener la consistencia de una mahonesa.

Produtos utilizados



Sidra
Vinagres Diário

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Couscous de verão com feta e limão

 Vegetariano  Rápido  Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

 Vegetariano  Médio  Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Tofu picante com alga nori

 Vegetariano  Médio  Fácil

Falafel



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide