Espárragos blancos cocidos con salsa Holandesa

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Demorado	Médio	Alto	Con la familia	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 preparação

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide