

“Crema de espárragos con crème fraîche de hierbas aromáticas”



Josep Sansano

Chef de los restaurantes El Indret de Semon, Semon Ganduixer y La Despensa de Laforja



La receta

Abril

PARA LA CREMA

- 200 gr de cebolla
- 1 kg de espárragos verdes (reservar 12 puntas)
- 150 gr de espinacas
- 100 ml de aceite de oliva suave
- 200 ml de agua mineral
- Sal y pimienta

PARA LA CRÈME FRAÎCHE

- 100 ml de crème fraîche
- 20 gr de albahaca fresca
- 10 gr de cebollino
- Sal

ELABORACIÓN:

Rehogar la cebolla en el aceite, añadir las espinacas y los espárragos cortados en trozos de 1cm y dejar a fuego bajo durante 4 minutos. Añadir los 200ml de agua y tapar hasta ebullición. Salpimentar. Retirar e infusionar durante 5 minutos. Triturar y colar por un colador fino. Enfriar rápidamente y reservar.

Pelar las 12 puntas de espárragos y hervirlas a la inglesa durante 20 segundos. Picar el cebollino y la albahaca fresca e incorporarlo a la creme freichê. Meterlo en una manga.

EMPLATADO:

Disponer en un plato sopero 150ml de crema, 3 puntas de espárragos y 5 puntos de creme freichê. Refrescar con un chorrito de aceite, flor de sal y mini brotes de albahaca morada.



Elaboración: 45 mins / 4 personas

¡Es tiempo de espárragos!