

“Crema d’espàrrecs amb crème fraîche d’herbes aromàtiques”



Josep Sansano

Xef als restaurants L'Indret de Semon, Semon Ganduixer i La Despensa de Laforja



La recepta

Abril

PER A LA CREMA

- 200 gr de ceba
- 1 kg d’espàrrecs verds (reserveu 12 puntes)
- 150 gr d’espínacs
- 100 ml d’oli d’oliva suau
- 200 ml d’aigua mineral
- Sal i pebre

PER A LA CRÈME FRAÎCHE

- 100 ml de crème fraîche
- 20 gr d’alfàbrega fresca
- 10 gr de cebollí
- Sal

ELABORACIÓ:

Feu ofegar la ceba amb l’oli; afegiu-hi els espínacs i els espàrrecs tallats a trossos d’1 cm i deixeu-ho a foc baix durant 4 minuts.

Afegiu-hi els 200 ml d’aigua i tapeu-ho fins que bulli. Poseu-hi sal i pebre. Retireu-ho i deixeu-ho en infusió durant 5 minuts. Tritureu-ho i passeu-ho per un colador fi. Refredeu la crema ràpidament i reserveu-la.

Peleu les 12 puntes d’espàrrecs i bulliu-les a l’anglesa durant 20 segons.

Piqueu el cebollí i l’alfàbrega fresca i incorporeu-los a la crème fraîche. Poseu-la en una mànega.

MUNTATGE DEL PLAT:

En un plat fondo poseu 150 ml de crema, 3 puntes d’espàrrec i 5 punts de crème fraîche. Amaniu-ho amb un rajolí d’oli, flor de sal i minibrots d’alfàbrega morada.



Elaboració: 45 mins / 4 persones

És temps d’espàrrecs!