

# “Tagliatelle de espárragos verdes con su pesto y tomates cherry confitados”



Josep Sansano

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



## La receta

Abril

### PARA LOS TAGLIATELLE:

- 1 kg de espárragos verdes
- Sal y pimienta

### PARA EL PESTO DE ESPÁRRAGOS:

- 100 gr de queso parmesano
- 150 gr de albahaca fresca
- 50 gr de piñones
- 150 gr de espárragos
- 1 diente de ajo
- 100 ml de aceite de oliva suave
- Sal y pimienta

### PARA LOS TOMATES:

- 20 tomates cherry
- 5 gr de tomillo seco
- 250 ml aceite de oliva suave

### ELABORACIÓN:

Para el pesto rehogar el ajo, los piñones y los espárragos durante 3 minutos. Lavar y escaldar la albahaca. A continuación, juntar todos los ingredientes y triturarlos. Colar por un colador fino, enfriarlo y reservarlo. Lavar los espárragos y córtalos en la mandolina vertical para obtener un símil al tagliatelle. Disponerlos en una bandeja y salpimentar.

Poner los tomates cherry en una bandeja, añadir el aceite, salpimentar y confitar durante 30 minutos a 90°C.

### EMPLATADO:

Disponer en un plato plano una base de pesto en círculo, poner 200gr de espárragos laminados dentro de un troquel para dar volumen. Añadir 5 tomates cherry partidos por la mitad y trozos o lascas de parmesano hechas con un pelador. Refrescar con aceite virgen, flor de sal y albahaca fresca.



Elaboración: 45 mins / 4 personas

*¡Es tiempo de espárragos!*