Espárragos con salsita

Nombre de la receta

Espárragos con salsita

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Espárragos trigueros con salsa esparragada.

Ingredientes

- 1 manojo de espárragos
- 4 dientes de ajo
- 3 rebanadas de pan pequeñas
- 1 cucharada sopera de vinagre
- 1/2 cucharaditas de pimentón dulce
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- al gusto de sal

Pasos

1 En primer lugar partiremos nuestros trigueros silvestres en trozos como se ve en la foto. Partiremos solamente la parte tierna de los mismos.

2 Ponemos una caceroa con agua a cocer y cuando esté hirviendo añadimos los espárragos y hervimos durante 2 a 3 minutos solamente. Solo para blanquearlos.

3 Los sacamos escurridos y reservamos el agua de cocción.

4 En una sartén ponemos el aceite y doramos los dientes de ajo pelados y las rebanadas de pan. Cuando estén dorados los sacamos y apartamos la sartén. Ponemos el pan y el ajo en un vaso de batidora.

5 Sofreímos el pimentón con la sartén fuera del fuego. Una vez refrito echamos una o dos cucharadas de vinagre.

6 A continuación añadimos los espárragos con un poquito del agua de cocción, los ponemos al fuego, tapamos, salamos al gusto y dejamos que se vaya haciendo a fuego lento durante unos 25 minutos aproximadamente. Si se va quedando muy seco, seguimos añadiendo agua de cocción. Ya tenemos preparados nuestros ricos espárragos en salsa.

Observaciones o consejos

Este plato se puede completar con un huevo escalfado encima de los espárragos para cada comensal. En esta ocasión no lo lleva por no abusar del huevo.

Autor

Matilde Linares