

Espárragos en salsa de almendra

**Nombre de la receta**

Espárragos en salsa de almendra

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos**Descripción**

Espárragos trigueros hervidos y con una salsita de almendras

Ingredientes

- 1 buen manojo de espárragos trigueros
- 4 dientes de ajo
- 1 rebanada de pan
- 1 puñado de almendras
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 vaso de caldo de pollo

- al gusto de sal
- 1 cucharadita de maicena
- 1 cucharadita de perejil fresco picado
- 1 pizca de cominos en grano
- 5 hebras de azafrán

Pasos

1 Para esta receta dispondremos de un buen manojo de espárragos trigueros. Los lavamos bien y los partimos en trozos utilizando solamente la parte tierna de los mismos y los reservamos.



2 En una sartén ponemos el aceite y añadiremos los ajos pelados y partidos por la mitad. En cuanto estén dorados, los sacamos escurridos y los ponemos en un mortero.



3 A continuación doramos las almendras que las sacaremos igualmente escurridas al mortero con los ajos.



4 Por último doramos la rebanada de pan que también la añadimos al mortero.



5 Añadimos al mortero una cucharada de perejil picado y pasamos a machacarlo todo. Mientras en la misma sartén que hemos dorado lo anterior ponemos los espárragos. Si se ha quedado sin aceite a freír el pan, pondremos previamente un par de cucharadas de aceite y salteamos los espárragos durante unos minutos.



6 Cuando tenemos los espárragos salteados le añadimos la cucharadita de maicena removiendo un poquito para que se tueste.



7 Ahora añadimos el caldo de pollo a los espárragos y lo dejamos cocer durante unos minutos. Si se nos va quedando muy seco, podemos añadirle un poco más de caldo de pollo.



8 En el majado del mortero añadimos unas hebras de azafrán y la punta de una cucharita de cominos en grano. Machacamos todo y lo sacamos un cazo del caldo de los espárragos para que se mezcle con el majado. A continuación lo echamos sobre los espárragos y removemos bien con una espátula. Rectificamos de sal y ya tenemos preparados nuestros ricos espárragos.



Observaciones o consejos

Si no tenemos en casa caldo de pollo, podemos echar agua con un poco de caldo concentrado. Si nos queda un poco espeso, podemos añadir al final un poco más de caldo hasta que nos quede una salsita a nuestro gusto.

Autor

Matilde Linares