

# RECETARIO

*tienda de sabor*  
CLUB SELECCIÓN

## CREMA DE ESPÁRRAGOS DE TUDELA CON CAVIAR DE TRUCHA Y TORREZNOS CRUJIENTES DE SORIA

### INGREDIENTES

#### (PARA 4 PERSONAS)

- 20 Espárragos de Tudela
- 100 ml de Nata
- 1 Tarro de Caviar de Trucha
- 250 gr. de Torreznos de Soria (panceta fresca o adobada)
- 8 Hojas de Espinacas Frescas
- Pimienta Molida
- Sal
- Azúcar
- Aceite de Girasol
- Aceite de Oliva Virgen Extra



### PROCEDIMIENTO

- 1º Con un pelador de patatas, pelamos los espárragos cortándolos un poco el tallo.
- 2º Cocemos los espárragos cubriendolos de agua con sal y azúcar en una cazuela que queden holgados. Cuando el agua rompa a hervir, los tenemos 15 min (dependiendo del grosor).
- 3º Mezclamos bien con una batidora, los espárragos, la nata, y un poco del agua de la cocción de los espárragos, ponemos el punto de sal deseado y una pizca de pimienta y ya tenemos la crema (reservamos).
- 4º Confitamos el Torrezno de Soria con dos milímetros de aceite de girasol a fuego lento con la piel hacia abajo durante 10 min y otros 10 min con la piel hacia arriba y subiendo un poco el fuego para que salga la burbuja, retirar la panceta a una tabla y cortarla en trozos muy pequeños.
- 5º Freír las hojas de espinaca en Aceite de Girasol bien caliente.

### PRESENTACIÓN

En un plato echamos la crema de espárragos, colocamos en el centro con una cucharilla de café unas huevas de trucha y alrededor el crujiente de torrezno y en uno de los lados del plato ponemos 2 hojas de espinaca y por último un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra. La crema se puede tomar fría o caliente y los torreznos calientes.

SÍGUENOS EN:

**facebook**



Paseo del Salón 23, Palencia - T.: 979 10 16 66