

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 cubriéndolos 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.