

ESPÁRRAGOS BLANCOS CON VINAGRETA DE OLIVADA Y CACAHUETES

Ingredientes

- 6 espárragos blancos frescos
- Un puñado de cacahuets pelados
- Una cucharada sopera de olivada
- Vinagre de módena
- Sal en escamas
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1º. Limpia y pela los espárragos: retira capas de piel con el pelapatatas hasta que los notes más tiernos. Lávalos y sécalos bien.

2º. Calienta la plancha y añade unas gotas de aceite. Incorpora los espárragos y baja el fuego, para que se cocinen a fuego suave. Ve girándolos hasta que los notes tiernos por dentro. Puedes colocar una tapa para que se cocinen mejor.

3º. Al acabar, calienta los cacahuets en la misma plancha y, una vez dorados, retíralos. Mezcla la olivada con una cucharada de aceite y un poco de vinagre.

5º. Sirve los espárragos con la vinagreta de olivada y los cacahuets. Decóralo con una hierba aromática.

WWW.CORP.AMETLLERORIGEN.COM