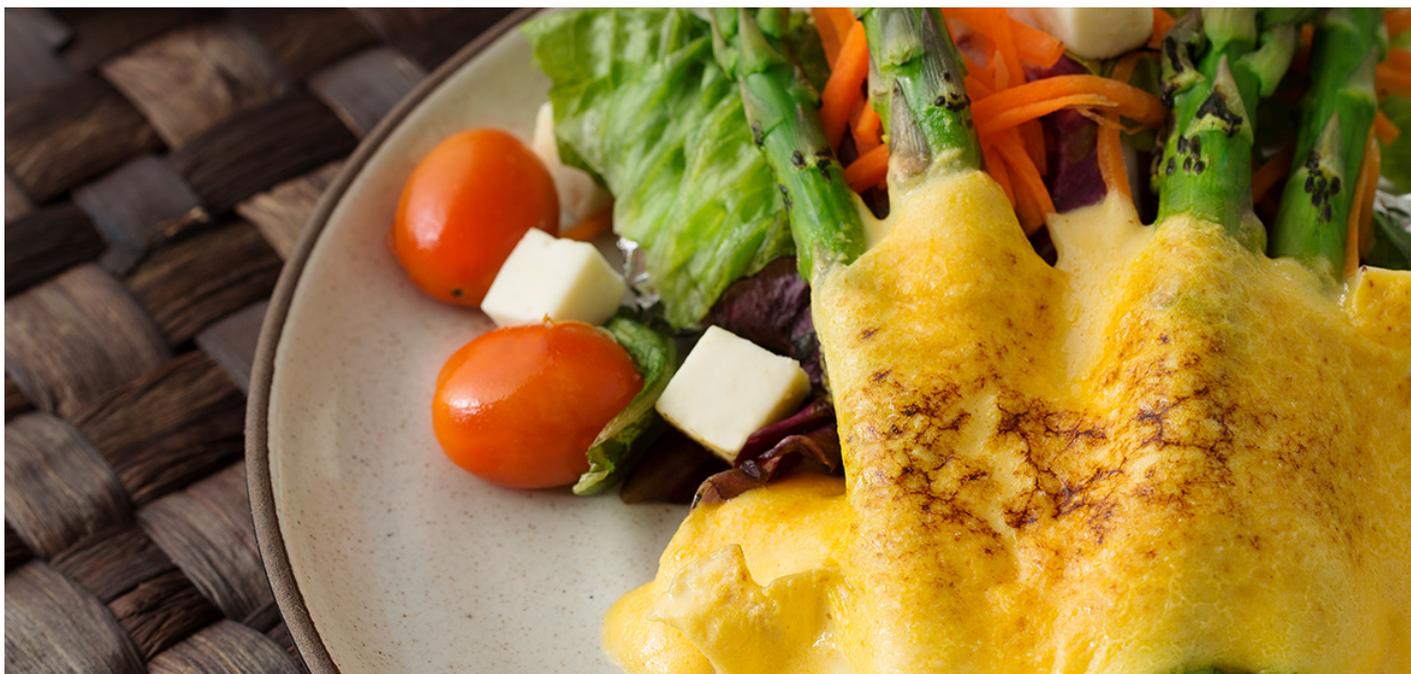


Espárragos con salsa maltesa



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

1

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 pza. Yema de Huevo San Juan

2 pza. Naranja

30 ml Vino blanco

10ml Vinagre

15 g Mantequilla fundida Cantidad al gusto de sal y pimienta.

Para el plato:

4 pza Espárragos

4 pza. Jitomate cherry

1 tza. Mezcla de lechugas

50 g Queso panela

20 ml Aceite de oliva

¼ pza. Zanahoria en juliana

Cantidad necesaria de sal y pimienta

Preparación

1.- Acomodar la mezcla de lechugas en un plato, decorar con la juliana de zanahoria, el jitomate cherry y el queso panela en cubos.

2.- En una sartén con el aceite saltear los espárragos, y salpimentar. Colocarlos encima de la ensalada, bañar con la salsa y gratinar. Para la salsa.

3.-En un bowl incorporar las yemas y vino blanco, aparte poner en la estufa una cacerola con agua y dejar hervir. Cocer las yemas de huevo a baño María batiendo constantemente con la ayuda de un batidor de globo hasta que las yemas doblen su volumen, sazonar e incorporar el jugo de naranja.