

Espárragos sous vide con nueces y mantequilla noisette



Consejo del chef

Recomendamos terminar este plato con mantequilla noisette, sal, pimienta, queso parmesano y nueces para una presentación exquisita y llena de sabor.

Raciones para 2

125 gr Mantequilla sin sal

300 gr Espárragos verdes

Nueces

Sal en escamas

Pimienta

Parmesano

- 1 Cortar la mantequilla en dados y calentar en una olla a fuego bajo. Tiene que pasar por varias fases: primero por fundirse, después por comenzar a burbujear ligeramente y separarse así la grasa del suero, después por evaporarse el suero y finalmente por estar totalmente tostada, pero no quemada. En ese momento, retirar del fuego y dejar enfriar en un recipiente de cristal.
- 2 Pelar ligeramente la parte inferior de los espárragos, colocarlos ordenadamente en una bolsa de vacío y poner un poco de mantequilla noisette repartida por la bolsa.
- 3 Envasar completamente al vacío y cocinar en el horno a vapor sobre la propia rejilla a 100°C durante 10 minutos.
- 4 Retirar del horno y de la bolsa.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/esparragos-sous-vide/>

COOKING
LOVERS 