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** Esparrágos 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 100ºC durante 10 minutos.
4. Retirar del horno y de la bolsa.

Notas del Chef

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