

Espárragos hervidos mayonesa

Ingredientes	15 pax	18 pax	Herramientas
Espárragos (7 x pax)	100 un (30g)	140 un <small>Seg tamaño</small>	Olla inducción
Agua x hervir	4 l	4 l	Araña
Sal			Violines
Mayonesa	½ k		Bol
Mayonesa			Cuchara
Aceite oliva 0'4		250 gm	
Aceite girasol		250 gm	
Vinagre		15 gm	
Huevo		3 un	
sal			

14 espárragos por manojo
 330 g 1 manojo
 30 gm 1 espárrago
 1 man -3,90€

Elaboración

1. Cortar los espárragos dejando la parte tierna
2. Poner a hervir el agua con sal en una olla inducción
3. Hervir los espárragos verdes durante 9 minutos (deben quedar cocidos pero no pasados)
4. Sacar del agua, escurrir bien con la araña y disponer directo en los violines

Mayonesa

1. Poner los huevos en un recipiente alto. (los huevos y el aceite a temperatura ambiente)
2. Añadir el vinagre, la mitad del aceite y la sal.
3. Poner el túmix hasta el fondo y triturar en golpes lentos.
4. Una vez se empieza a ligar, añadir el resto de aceite emulsionando de arriba abajo y terminar de ligar. Poner a punto de sal
- 5.

Si la mayonesa es de bote añadir a 400g de mayonesa 25 gm de mostaza antigua y 50 g de aceite de oliva virgen

Tiempos:

14:00 h limpiar los espárragos

1 poner el agua a hervir con sal en la inducción.

14:50 h Cocer los espárragos, hervir durante 9 min. Vigilar la cocción.

Escurrir bien con la araña y disponer en los violines.

Servir con la mayonesa en un bol