

ESPÁRRAGOS RELLENOS DE SALMÓN CON SALSA CALIENTE

INGREDIENTES:

6 espárragos de lata gruesos
125 g de salmón ahumado
6 yemas
150 g de mantequilla
1 limón el zumo
1/2 cubilete de agua
Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Abra los espárragos longitudinalmente, rellénelos con el salmón troceado y reserve.

Ponga en el vaso, la mantequilla a 70° cuando esté líquida, retire y reserve en una jarrita.

A continuación, ponga en el vaso las yemas, el zumo del limón, el agua y sazone con sal y pimienta. Programe a velocidad 4, temperatura 70°, 3 minutos.

Pasado la mitad del tiempo programado, vaya añadiendo a través del vocal, la mantequilla derretida anteriormente.

Cuando pare el reloj, deje la máquina girando unos minutos para que no se corte la salsa, y a aumente la velocidad a 8.

Finalmente, vierta la salsa sobre los espárragos y gratine en el horno, hasta que la superficie esté dorada. Adorne al gusto.

