

ESPÁRRAGOS RELLENOS DE SALMÓN

Ingredientes:

- 6 espárragos de lata gruesos
- 125 gr. de salmón ahumado
- 6 yemas
- 150 gr. 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.