



Espàrrecs blancs gratinats amb caviar d'esturió de la Vall d'Aran

Ingredients per quatre persones

16 espàrrecs blancs de Tudela extra frescs

2 rovells d'ous de gallina

200 gr. de mantega

15 gr. de porradell (cibollette)

½ llimona

sal, pebre blanca

caviar d'esturió de la Vall d'Aran (segons la butxaca de cadascun)

Elaboració

Posarem a bullir els espàrrecs en una olleta que prèviament els haurem pelat i lligat. Els posarem amb les puntes cap a dalt. Per bullir aquest espàrrecs necessitarem uns 3 litres d'aigua amb sal. És important posar-hi aigua fins quasi cobrir-los. Els bullirem durant uns 11 minuts i els deixarem reposar amb la seva aigua. Aquesta serà l'operació primera ja que ens servirà per fer espàrrecs en conserva, bullits, gratinats, etc. En el temps de cocció haurem d'estar molt a l'aguait ja que dependrà de la varietat d'espàrrecs, frescor, tendresa, origen, etc, i per tant potser necessitarem uns 4 minuts o potser 25 minuts.

A continuació farem la salsa de fines herbes o també salsa holandesa. Posarem en un bol els dos rovells d'ou, el suc de ½ llimona i començarem a batre a sobre d'un bany maria. Quan tinguem els rovells semi-muntats, hi afegirem la mantega clarificada (mantega fosa a 50° obtindrem la separació de la grassa i el líquid o la llet de la mantega), amb aquesta emulsió em d'anar molt en compte de que no es talli. És com una maionesa, però en calent. Una vegada feta, la rectificarem de sal, pebre blanc i afegirem el porradell picat ben petit. La salsa l'haurem de mantenir en un bany maria tebi.

Acabat i presentació

Acabarem el plat posant els espàrrecs bullits a escalfar amb un xic d'aigua de bullir els espàrrecs. Una vegada calents, els posarem tallats en quatre parts en un plat soper amb una cullerada d'aigua de la cocció, al damunt, ho naparem amb la salsa holandesa i tot seguit ho gratinarem lleugerament, i per acabar-ho, hi posarem el caviar d'esturió de la Vall d'Aran per sobre. Aquests espàrrecs son molt delicats de sabor i es molt important no acompanyar-los de sabors gaire potents. També es podrà acompanyar amb tot de productes salats ja que els espàrrecs son dolços.



Saltejat de gambes amb espàrrecs de marge i pernil de glà

Ingredients per 4 persones

20 gambes de la nostra costa
1 manat d'espàrrecs de marge
4 talls de pernil ibèric gras
150gr d'espuma de patata
Oli d'oliva verge 0,4 °
300 cl d'aigua mineral
100 gr. d'espuma de patata o bé puré de patata

Elaboració

Començarem amb les gambes: separarem el cap de la cua. Amb el cap li separarem les potetes, que les posarem a fregir a poc a poc amb oli d'oliva verge de 0,4° fins que quedin ben cruixents. Amb la resta del cap ho saltejarem i farem un suc, amb els 300cl d'aigua ho reduïrem i ho colarem.

Les cues, les pelarem, deixant-ne la cua, tot seguit les obrirem pel mig i les saltejarem deixant-les un xic cruïtes.

Agafarem les puntes d'espàrrecs i les saltejarem amb un xic d'oli i el pernil ibèric gras.

Muntatge i presentació

Agafarem un plat fondo i començarem posant-hi un llit d'espuma de patata, a sobre les cues de gamba i al damunt, els espàrrecs saltejats amb el pernil ibèric. Ho acabarem posant un cordó del suc de gambes reduïts.