

Cocinero: **Jesús Ramiro Pastor**
 Restaurante: **Ramiro's (Valladolid)**

Tiempo: **15 min.**
 Categoría: **Entrante**

Coste: **Barato**
 Dificultad: **Baja**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Espárragos de Tudela de Duero (Valladolid) **1 manojo**
 Yogur natural **2 unidades**
 Aceite de oliva virgen, sal, azúcar
 Leche entera **200 gr**
 Piña piñonera **1 unidad**
 Germinados de espárragos

Elaboración

Para los espárragos

Pelar los espárragos. Cocer en agua hirviendo con sal y azúcar durante cinco minutos y enfriar. Cortar las puntas y reservar.

Para el yogur y el aire

Triturar las colas del espárrago con el yogur y una parte del agua de cocción, añadir el aceite poco a poco para que emulsione y colar. Calentar la leche con la piña y dejar reposar dos horas para que infusione, colar la leche y

montar el aire con ayuda de una batidora. Marcar las puntas de espárrago en la sartén y servir junto a la crema.

Montaje del plato

Colocar las puntas de espárragos en un plato y añadir la crema de las colas de los espárragos con yogur. Añadir en un lado la espuma de leche y piña y colocar los germinados

Consejo

Si no nos gusta el yogur, podemos sustituirlo por unas cucharadas de mayonesa.

Lo ideal es utilizar espárragos frescos, pero si queremos realizar la receta fuera de temporada podemos utilizar unos buenos espárragos en conserva.

El aire de pinar es mejor montarlo en caliente, el truco es poner la batidora casi en la superficie para formar la mayor cantidad posible de pompas.

