Espárragos Trigueros con Salsa Holandesa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sara Barroso **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Para hacer esta receta aún más rápido puedes comprar la salsa holandesa ya hecha.

Descripción:
Porque hay otro mundo más allá de la simple mayonesa.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de Esparragos Trigueros
- 125 gr de Mantequilla
- 2 Yemas de Huevo
- Vinagre de manzana
- Sal
- Sal Gorda
- Aceite de Oliva

Preparación:

Paso 1

En un cazo al baño maria ponemos la mantequilla, una pizca de sal, unas gotas de vinagre y las yemas de huevo. Mantenemos al baño maria sin dejar de remover hasta que adquiera consistencia

Paso 2

En una sartén o parrilla con un poco de aceite hacemos los espárragos a la plancha sazonándolos con sal gorda. Retiramos cuando estén en su punto (al dente) y servimos acompañados de la salsa holandesa.