



Espárragos blancos, Ajo asado en su jugo y Queso Gorgonzola



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
2 - 4

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo blanco Big Garlic
- 8 espárragos finos por persona
- 50 gr de Queso Gorgonzola
- 200 ml Nata líquida para cocinar
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite Extra de Oliva
- Hojas de Cilantro fresco

Paso a Paso

1. Pelamos los espárragos y los cocemos en agua hirviendo con un poco de sal y de azúcar. Dejamos hasta que estén tiernos, pero todavía con cuerpo, y reservamos.
2. Colocamos los dientes de ajo en papel de aluminio con un chorrito de aceite y 3 hojas de cilantro. Los cerramos bien y horneamos a 180 °C durante 15 minutos, hasta que estén blandos.
3. Para la salsa: Retiramos el papel, aplastamos bien los ajos y los colocamos en un cazo a fuego medio junto al aceite que queda en el papel de aluminio, la nata y la mitad del Gorgonzola. Dejamos hasta que se deshaga el queso y coja textura de salsa.
4. Racionamos los espárragos, por un lado las puntas y por otro los troncos tumbados y de pie. Cortamos pequeñas porciones de Gorgonzola y lo disponemos en un plato hondo.

TERMINADO DEL PLATO:

5. Una vez dispuesto todo en el plato hondo, con los dados de queso y 3 hojas de cilantro, vertemos por encima nuestra salsa de ajo asado y Gorgonzola.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Podemos complementar el plato con espárragos verdes u otras verduras (según la temporada), y con otros quesos.
- Una buena terminación para realzar sabor y darle toques de frescor, es rallar un poco de piel de lima al terminar el plato.
- Si no disponemos de espárragos blancos, una buena solución es utilizar espárragos de lata.
- Para conseguir que la salsa esté suave, podemos utilizar el ajo blanco y también la variedad de ajo Spring Blanco.