

Crema templada de trigueros con chantilly de mujol

Ingredientes

- 300 grs. Espárragos verdes congelado
- 50 grs. de mantequilla
- 2 cebolletas picadas
- 2 cucharadas de harina
- 500 grs. caldo de ave
- 200 grs. nata
- sal y pimienta
- Chantilly de mujol
- 100 grs. de nata
- 1 bote de huevas de mujol



Preparación

Rehogar la cebolleta en una cazuela junto con la mantequilla hasta que esté transparente. Añadir la harina, dejar cocer durante un minuto e incorporar el caldo junto con los espárragos. Cocer 10 minutos aproximadamente hasta que los espárragos estén tiernos. Sazonar con sal y pimienta negra.

Triturar hasta obtener una crema fina y pasar por el chino. Añadir la nata y dar un hervor. Dejar templar.

Chantilly de mujol: Montar la nata, sazonar con sal y pimienta y añadir el mujol. Mezclar suavemente.

Servir la crema templada y hacer quenelles con 2 cucharas mojadas en agua tibia.