CREMA BLANCA DE VERDURAS CON ESPÁRRAGOS Y DADOS DE SALMÓN

INGREDIENTES

2 chirivías
300 g tupinambo
1 manojo espárragos trigueros
2 cebollas
30 g azúcar
1 copita vino blanco
100 g nata líquida
200 g caldo de verduras

TARTALETA DE CEBOLLA Y QUESO

6 rebanadas de pan de pueblo
2 cebollas
150 g queso curado de oveja
Aceite oliva virgen
100 g dados salmón ahumado

MODO DE HACERLO

Trocear los espárragos trigueros y reservar las puntas. Pelar y picar las verduras. Estofar las verduras y los tallos de espárragos en una olla con un poco de aceite de oliva y el azúcar. Cuando estén doradas añadir el vino blanco, reducir y agregar el perejil y perifollo y el caldo de verduras. Cocer a fuego suave durante unos 20-30 minutos aproximadamente. Salpimentar. Triturar en una máquina de cuchillas para que quede una crema fina. Si es necesario, pasar por un chino. Añadir la nata, calentar un poco y reservar. Saltear las puntas de espárragos en una sartén bien caliente para que queden crujientes.

TARTALETA DE CEBOLLA Y QUESO

Pelar y picar muy finamente la cebolla. Estofar en un poco de aceite de oliva. Repartir sobre las rebanadas de pan de pueblo. Cubrir con el queso de oveja rallado y hornear en el grill unos minutos hasta dorar. Servir la crema blanca de verduras y acompañar con las puntas de espárragos, los dados de salmón ahumado y un chorrito de aceite de oliva. A un lado, servir las tartaletas de cebolla y queso.