

# ESPÁRRAGOS DE NAVARRA A LA PLANCHA CON SALSA DE SALMÓN



## INGREDIENTES:



- 16 espárragos blancos de Navarra (muy gruesos)
- 100 gramos de salmón ahumado
- 1 cebolla
- 30 mililitros de zumo de limón
- 100 mililitros de nata líquida
- 2 ramitas de tomillo
- 1 puñado de germinados
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

## PREPARACIÓN:

### 1 Sofríe la cebolla

Pela la cebolla y pícala finamente. Calienta 2 cucharadas de aceite en una sartén, añade la cebolla y sofríe a fuego lento durante 10-15 minutos, o hasta que empiece a estar tierna. Mientras, corta el salmón ahumado en tiras.

### 2 Termina la salsa

Agrega a la sartén la nata líquida y unas gotas de zumo de limón, salpimienta y cocina 1-2 minutos, hasta que la preparación apenas empiece a espesar. Apaga el fuego, incorpora los trocitos de salmón, un poco más de limón y unas hojitas de tomillo picadas. Reserva esta salsa.

### 3 Dora los espárragos

Escurre los espárragos con cuidado. Calienta el resto del aceite en otra sartén antiadherente más grande, añade los espárragos y dóralos 1 minuto a fuego fuerte, dándoles la vuelta. No es necesario que se doren por completo, bastará con calentarlos.

### 4 Emplata y sirve

Reparte los espárragos en los platos y rocíalos con la salsa preparada. Decora con los brotes y sirve.