BRÚJULA COTIDIANA
Director Riccardo Cascioli
HECHOS PARA LA VERDAD

LA RECETA

Espárragos a la Flamenca

CULTURA 03_01_2022

Elegí este plato muy querido en Brujas, la ciudad mencionada en el artículo, aunque no sea temporada de espárragos: pero es ligero y depurativo, excelente después de las comilonas navideñas.

El espárrago se cultivaba ya en el siglo XVII en Flandes, especialmente el espárrago blanco. También en Italia tenemos zonas conocidas por el cultivo de renombradas

variedades de espárragos como Bassano del Grappa, Verona, Albenga y en Langhe, en Piamonte.

La preparación de los espárragos flamencos es una receta de extrema sencillez, la combinación de espárragos y huevos es una combinación tradicional. Suele aderezarse con aceite, en este caso será la mantequilla la que envolverá los ingredientes con las notas de nuez moscada.

Ingredientes para 4 personas

500 g de espárragos
40 g de mantequilla
Medio manojo de perejil finamente picado
2 huevos grandes
nuez moscada
Sal y pimienta negra

Preparación

Cortar la parte leñosa de los espárragos, lavarlos y llevarlos a ebullición en una olla alta con abundante agua con sal donde se pueden cocer durante 10 minutos con tapa, colocándolos en posición vertical y con las puntas fuera del agua. Escurrirlos y pasarlos por agua fría.

Cocer los huevos por unos 8 minutos, luego pasarlos por agua fría para pelarlos mejor, triturarlos con un tenedor y agregar un poco de perejil picado, sal y pimienta. Derretir la mantequilla en una cacerola. Colocar los espárragos en una fuente para servir, sazonar con la mitad de la mantequilla derretida, distribuir los huevos picados por encima y luego el resto de la mantequilla; para terminar, agregar una buena pizca de nuez moscada.