



Dificultad

Baja



Cocina

Mediterránea



4 Comensales



Tiempo

30 minutos



Variedad

Spring Blanco

Torreznos con Espárragos Verdes y Ajo Spring Blanco



1. Pelamos los 3 dientes de Ajo Spring Blanco y lo laminamos finamente.
2. Cortamos la Panceta en tacos del mismo grosor, más o menos como un dedo.
3. Lavamos los Espárragos y los laminamos con un corte inclinado, para que se vea más bonito y resalte más el emplatado.
4. En un cazo a fuego medio, vertemos bastante cantidad de Aceite y los trocitos de Panceta.
5. Cuando casi estén crujientes añadimos el Ajo, dejamos unos minutos y retiramos del fuego, para que no se dore en exceso el conjunto.
6. Dejamos reposar los Torreznos en un plato con papel absorbente, para eliminar el exceso de Aceite.

Ingredientes

- 3 dientes de Ajo Spring Blanco
- 250 gr de Panceta
- 100 gr de Espárragos Verdes
- Crema de Nata
- Perejil Fresco
- Aceite de Girasol
- Flor de Sal

Terminado del Plato

7. En un plato colocamos nuestros Torreznos junto con el Ajo Laminado.
8. Añadimos por encima los Espárragos laminados y unas ramitas de Perejil Fresco.
9. Espolvoreamos un poco de Flor de Sal y añadimos unas cucharaditas de Crema de Nata

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Se trata de un plato tradicional, pero que hemos reinventado aportándole un toque cremoso y diferentes texturas.
- Podéis utilizar Ajo Castaño, en lugar de Ajo Spring Blanco, si queréis darle un toque más fuerte y picantón al plato.
- Os aconsejamos utilizar Aceite de Girasol y no de Oliva, pues no aportará sabor a la elaboración. Además, es aconsejable freírlo a fuego no demasiado alto, para que se dore y quede crujiente a la vez.
- Podemos darle un toque cítrico rallando, en el último momento, piel de Lima sobre los Torreznos.