

# Atún marinado con espárragos con menta, suero de leche y jamón

By Chef Daniel Humm

## Puré Sorrel

Hace 2 tazas

- 680 g de espinacas
- 3 tazas de hojas de acedera sueltas
- 1 yema de huevo
- 1 1/2 tazas de aceite de canola
- 2 a 3 cubitos de hielo
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de salsa Tabasco

Pon a hervir una olla de agua con sal. Agrega la espinaca y cocina de 15 a 20 segundos, hasta que se marchite. Transfiere a un tazón de [agua helada](#) y, una vez que esté frío, drena. En una licuadora, has un puré con la [acedera](#), la yema de huevo y espinaca blanqueada. Con la licuadora en funcionamiento, vierte lentamente el aceite junto con los cubitos de hielo para mantener el puré frío y mantener su tonalidad verde.

Si el puré se calienta, se pondrá marrón. Una vez que [el puré](#) esté suave, pásalo a través de un tamiz y enfríalo sobre hielo. Sazona con la flor de sal y el tabasco. Se puede preparar hasta 1 hora antes del montaje del plato.

## Vinagreta de verduras de primavera

Rinde 1 taza

- 20 yemas de huevo
- 3 cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de chícharos sin cáscara
- 3 cucharadas de chalotas en cubitos
- 3 cucharadas de zanahorias en cubitos
- 3 cucharadas de guisantes de nieve
- 1/2 taza de aceite de limón
- 2 cucharadas de jugo de limón

Coloca 10 huevos con su cascara en una olla de agua fría. Coloque la olla a fuego medio-alto y cocina a fuego lento durante 12 minutos, retira del fuego y transfiere los huevos a un recipiente de agua con hielo durante 10 minutos. Pela y desecha los blancos y corta las yemas en trozos de 0,20 cm. Sazona con 1/2 cucharadita de sal.

En un tazón pequeño, mezcla los vegetales con 3 cucharadas de la yema de huevo en cubos. Agrega el aceite de limón, el jugo de limón y 1 1/2 cucharaditas de sal. Prueba el condimento y ajústalo si es necesario. Almacena a temperatura ambiente.

## Para terminar

- 8 cucharadas de puré de Sorrel de acetosa
- Vinagreta de verduras de primavera
- 16 hojas de acedera verde
- 32 flores de Oxalis (oca o vinagrera)
- 8 hojas de trébol
- Yema de huevo crujiente

Coloca una cucharada de puré sorrel en un plato. Con el lado de la cuchara, arrástralo unos 10 cm a través del plato. Coloca 2 puntas de espárragos envueltos en atún a lo largo de la línea del puré. Coloca 1 1/2 cucharadita de la vinagreta de verduras sobre o aun lado del atún. Con un cortador de anillo, obtén pequeños círculos de la hoja de acedera verde y adorne con 2 círculos, 4 flores de oxalis y una hoja de trébol.

Termine con la yema de huevo crujiente. Repite con los ingredientes restantes para servir 8.



**Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).**

**Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.**