

Espárragos a la parrilla, Queso Con Huevo y Verduras

By Chef *Tyler Florence*

Fotos: John Lee

4 Personas

Para conservar el aroma, no haga la mayonesa de trufas con más de una hora de antelación. mayonesa de trufa

2 claras de huevo

$\frac{1}{2}$ cucharadita de mostaza Dijon

2 cucharaditas de jugo fresco de limón

$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal kosher

$\frac{1}{4}$ cucharadita de azúcar.

1 taza de aceite de semilla de uva

30 g de virutas de trufa negra fresca o $1\frac{1}{2}$ cucharaditas de aceite de trufa

24 espárragos trigueros

8 rebanadas (de aproximadamente $\frac{1}{2}$ pulgadas de grosor) pan de masa fermentada

100 g de queso triple crema, Cowgirl Creamery Mt. Tam (tipo Brie) cortado en $\frac{1}{8}$ rebanadas de una pulgada de grosor

Sal Kosher y pimienta negra recién cortada

1 cucharada de vinagre blanco

4 huevos grandes

Aceite de oliva extra virgen, para hacer sándwiches a la parrilla

1 pinta de verduras variadas y brotes



Hacer la mayonesa

Combina las claras de huevo, la mostaza, el jugo de limón, la sal y el azúcar en una licuadora. Mezclar hasta que esté suave. Con la batidora en marcha, añadir el aceite de semilla de uva en un chorro lento y constante y mezclar hasta que la mezcla se emulsione.

Retire alrededor de $\frac{3}{4}$ taza de la mayonesa y reserve para otro uso. Añada las trufas o el aceite de trufa y mezcle de nuevo hasta que esté suave. Refrigerar en un recipiente sellado hasta que esté listo para su uso. Cocine los espárragos. Ponga a hervir una olla grande de agua salada.

Cocine los espárragos de 1 a 2 minutos, hasta que estén tiernos y de color verde brillante. Escurrir los espárragos y

transferirlos a un tazón de agua helada salada. Déjelos enfriar durante 1 minuto, luego escúrralos y déjelos a un lado. Montar los bocadillos. Untar cada rebanada de pan con un poco de mayonesa de trufa.

Ponga una rebanada de queso sobre las 4 rebanadas, seguida de una capa de espárragos dispuestos a una distancia de 2,5 cm, recortando los espárragos para que queden bien en el pan. Sazonen con sal y pimienta, luego coloquen la rebanada de pan restante encima, con la mayonesa hacia abajo. Escalfar los huevos.

Llenar una cacerola mediana con 3 a 4 pulgadas de agua y ponerla a hervir a fuego medio-alto. Reducir a fuego lento y añadir el vinagre. Trabajando con un huevo a la vez, romper un huevo en un pequeño tazón. Revuelva el agua con una cuchara de madera para crear un remolino, luego deslice suavemente el huevo en el centro.

El agua en circulación hará que la clara envuelva limpiamente la yema y produzca un huevo perfectamente escalfado. Cocine a fuego lento durante 3 o 4 minutos, hasta que la clara se asiente y el huevo esté lo suficientemente firme para manipularlo, pero aun así tierno. Usar una cuchara con ranuras para sacar y escurrir bien en una toalla de papel. Ase los sándwiches.

Rocíe los sándwiches por ambos lados con un poco de aceite de oliva. Ase en una prensa para paninis durante 2 o 3 minutos a fuego medio-alto (o 2 o 3 minutos por cada lado en una sartén antiadherente) hasta que estén dorados y el queso esté derretido. Usar un cuchillo dentado para cortar cuidadosamente cada sándwich en porciones individuales del tamaño de un dedo, cortando entre los espárragos.

Sirva inmediatamente los huevos escalfados con los trozos de sándwich a la parrilla. Adorne con las verduras y sirva con mayonesa de puntos de trufa.

NOTA: Intenta cultivar tus propios brotes en casa. Remoje las semillas (como rábano, alfalfa, trébol, brócoli) en agua para cubrirlas durante unas 8 horas. Enjuague y distribuya uniformemente en un trozo de tela de hacer queso húmedo o en una toalla de papel colocada en un plato plano.

Colóquelo en un lugar protegido pero soleado y cálido. Humedecer la tela de queso con agua fresca cada mañana y cada tarde hasta que las semillas empiecen a brotar.

Tyler Florence (nacido el 3 de marzo de 1971) es chef y presentador de televisión de varios programas de Food Network . Se graduó de la Facultad de Artes Culinarias en el campus de Charleston, Carolina del Sur , de la Universidad Johnson & Wales en 1991. Más tarde recibió un doctorado honorario de la universidad por su éxito culinario. Es propietario y chef ejecutivo de Wayfare Tavern en San Francisco .