

Espárragos y huevos bio con queso ricotta

Esta [receta](#) de 'Espárragos y huevos bio con queso ricotta', representa un entrante vegetariano creado por [Gaetano Trovato](#), y es el lienzo ideal para engalanar unos huevos de primera calidad.

Si no se pueden encontrar huevos bio, se pueden utilizar huevos ecológicos.

La agricultura biodinámica es un enfoque en el que la granja depende únicamente de sí misma para producir y alimentar todo lo que cultiva o cría.

Gracias a este tipo de agricultura, los pollos se alimentan únicamente con productos procedentes de la misma granja.

Sirve para 4 personas

Receta del Chef italiano Gaetano Trovato

Pastel de Ricotta

200 g de ricotta

4 huevos de corral

50 g de parmesano, envejecido 24 meses

Nuez moscada

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Mimosa de Huevo

4 huevos de corral

1 cucharada de vinagre blanco

Espárragos

20 espárragos blancos

12 espárragos blancos

Flor de sal

Aceite de oliva virgen extra

Salsa de remolacha

200 g de remolacha

1g de goma xantana

Para servir

Cebollino

Comienza una noche antes extendiendo el requesón con un grosor de 1 cm sobre un paño de cocina y déjalo secar en la nevera durante toda la noche.

Al día siguiente, cuando estés listo para elaborar la receta, calienta una cacerola pequeña con aceite a 64°C y añade con cuidado las yemas de huevo.

Cuece durante 1 hora y dejar enfriar en el aceite.

Ahora, precalienta el horno a 200°C.

Sazona la ricotta seca con sal, nuez moscada y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Engrasa unos cortapastas de 4 cm y utiliza la mezcla de ricotta para forrar los anillos, dejando un hueco en el centro para las yemas de huevo.

Añade una yema a cada anillo, espolvorea con parmesano y hornea durante 4 minutos.

Para la mimosa de huevo

Hierve los huevos en un cazo con agua y vinagre durante 10 minutos y enfría en agua con hielo.

Una vez fríos, separar las claras de las yemas y pasa cada parte por un colador.

Reserva en cuencos separados.

Para la salsa de remolacha

Exprime la remolacha y sazona con sal. Añade la goma xantana y bate con una batidora de mano hasta que espese.

Calienta dos cacerolas con un poco de aceite de oliva y pon a sudar dieciséis de los espárragos blancos y todos los verdes durante 2-3 minutos hasta que se ablanden.

Sazona los espárragos con flor de sal.

Corta los espárragos verdes por la mitad a lo largo y os cuatro espárragos blancos restantes en rodajas finas con la ayuda de una mandolina.

Emplatado

Forma rectángulos de clara y yema en cada plato.

Añade el pastel de ricotta en el fondo del plato y coloca los espárragos verdes encima.

Coloca los espárragos blancos encima de la clara de huevo con las puntas de cebollino en medio.

Sitúa los espárragos blancos en rodajas a un lado.

Coloca unos puntos de la salsa de remolacha en el plato junto a la yema de mimosa y servir.