

# Espárragos con salsa holandesa

## Sous Vide

**Autor:** Heiko Antoniewicz

**Tiempo de preparación:** 35 minutos

**Tiempo de cocción:** 1 hour 15 minutes



### Ingredientes

Ingredientes para 4 personas

#### **Espárragos (Sous Vide):**

20 tallos de espárrago pelado  
30 g de mantequilla  
50 ml de zumo de naranja  
2 cáscaras de naranja grandes  
5 g de sal

#### **Holandesa:**

1 chalota  
1 ramillete de estragón  
6 granos de pimienta machacados  
1 hoja de laurel  
200 ml de agua  
30 ml de vinagre de hierbas  
4 yemas de huevo  
80 g de mantequilla fundida

#### **Patatas a la mantequilla (Sous Vide):**

4 patatas grandes  
40 ml de agua  
40 g de mantequilla  
Hojas de perejil picadas  
Sal

### Preparación

#### **Espárragos (Sous Vide):**

Envase al vacío los ingredientes y cuézalos a 85 °C durante 25 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. A continuación, glaséelos en una sartén.

#### **Holandesa:**

Pele la chalota y píquela finamente en dados. Reduzca el agua a la mitad con las especias y el vinagre. Cuélelo y deje que se enfríe un poco. Vierta las yemas de huevo y bátalas sobre un baño maría a fuego medio hasta que adquieran una consistencia cremosa. Añada la mantequilla y mantenga caliente la salsa.

#### **Patatas a la mantequilla (Sous Vide):**

Vacíe las patatas con un vaciador o sacabolas. Enváselas al vacío con el agua, la mantequilla y la sal en una bolsa Sous Vide. Cuézalo a 85 °C durante 50 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. A continuación, en una olla, reduzca el líquido completamente y dore las patatas en la mantequilla. Añada las hojas de perejil

Nuestra recomendación: sírvalo con una selección de jamón.