

Cuina fàcil amb l'Espàrrec de Gavà

RECEPTA





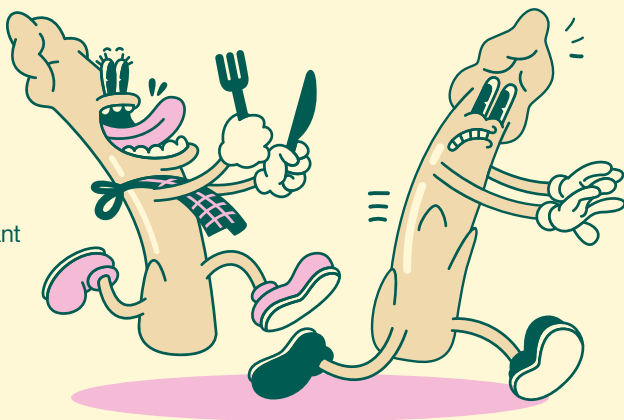
Espàrrecs de Gavà amb cloïsses a l'estil de Joan Campanyà (Anhel)

Una recepta senzilla de preparar a la vegada que deliciosa.

DIFICULTAT: Baixa

INGREDIENTS:

- 1 ceba
- 1 gra d'all
- Un manat d'Espàrrecs de Gavà
- Una punteta de farina (si ets intolerant pot ser d'arròs o de blat de moro)
- Un grapat de cloïsses
- Una miqueta de julivert
- Una mica de vi blanc



PREPARACIÓ:

1. Pela els espàrrecs amb l'ajuda d'un pelador (només la primera capa) i fes que quedin rodons. A continuació, posa'ls a bullir amb aigua abundant.
2. Talla la ceba a l'estil juliana (tires allargades i molt fines) i l'all a dauets petits.
3. Posa al foc una cassola amb una mica d'oli i afegeix la ceba tallada i l'all perquè comenci a coure.
4. Un cop comenci a agafar color, afegeix una punteta de farina perquè ens doni consistència.
5. Remena i posa una mica de vi blanc.
6. Afegeix-li un cassó de l'aigua de la cocció dels espàrrecs.
7. Remena una mica, afegeix les cloïsses i tapa l'olla.
8. Una vegada s'hagin obert les cloïsses, afegeix julivert.
9. Ara, submergeix els espàrrecs ja bullits a l'olla on tens les cloïsses.
10. Barreja una mica i llest.
11. Per emplatar: posa primer els espàrrecs, a sobre les cloïsses i el suc.

ACCEDEIX A AQUESTA RECEPTA EN VÍDEO I MOLTES MÉS ENTRANT AL CANAL YOUTUBE DE FIRA D'ESPÀRRECS DE GAVÀ:

- @FiraEsparrecs
- @FiraEsparrecs
- @firaesparrecs
- Fira d'Espàrrecs de Gavà