



Salada com gelato de aspargos

Ingredientes (para 1 porção)

Mix de folhas verdes

½ cebola fresca em rama

½ cenoura

Pasta de azeitona preta

Vinagre agridoce

Pimenta

Azeite de oliva extra virgem

Para o gelato rápido de aspargos:

110 g de aspargos em conserva

50 g de creme de leite 35% de gordura

Preparo

1. Para o gelato, lavar e escorrer os espargos e secar com papel-toalha. Cortar em pedaços de aproximadamente 2 cm de comprimento e coloca-los bem estirados em uma bandeja. Congelar.
2. Depois de congelados, retirá-los do freezer e transferir para um utensílio próprio para processar. Esperar alguns minutos para que não estejam tão congelados e acrescentar o creme de leite.
3. Processar no modo pulsar. Se bater de forma continuada, pode-se aquecer demais e a mistura derreter. O resultado deve ser o de um creme gelado.

4. À parte, misturar uma colher de pasta de azeitona* com um pouco de azeite e algumas gotas de vinagre. Reservar o vinagrete.
5. Lavar as folhas verdes, se necessário. Descascar e ralar a cenoura. Descascar e cortar a cebola.
6. Adicionar à salada uma parte do vinagrete e misturar.
7. Servir adicionando o gelato de aspargos, o vinagrete restante e uma pitada de pimenta.

*Para a pasta de azeitonas pretas, coloque um pouco de azeitonas pretas sem caroço no liquidificador e bata com um pouco de azeite até obter uma pasta homogênea.