

Para 6 personas

- 1 manojo de espárragos verdes finos
- 8 huevos ● 2 cucharadas de leche
- 1 cucharada de harina ● 50 g de jamón serrano en lonchas finas
- 3 cucharadas de queso parmesano rallado ● 10 hojas de albahaca
- Aceite de oliva ● Sal.

ROLLO SUFLÉ CON ESPÁRRAGOS Y JAMÓN

1. Retira la parte dura del tallo de los espárragos, lávalos y cuécelos en agua hirviendo con sal entre seis y ocho minutos. Luego, sumérgelos en agua fría, cuélalos y sécalos sobre papel de cocina. **2.** Coge una fuente rectangular de horno de unos 30 x 22 cm. Estruja el papel de hornear, úntalo con aceite y desplégalo sobre la fuente. Precalienta el horno a 220 °C. **3.** Separa las claras de las yemas y bate estas últimas, junto con la harina y la leche hasta obtener una pasta homogénea. Monta las claras a punto de nieve e incorpóralas a la masa

con cuidado, ayudándote de un batidor manual.

Agrega sal y vierte la mezcla en la fuente.

Hornea cinco minutos. Baja la temperatura a 200 °C y mantén la fuente en el horno otros

cinco minutos. **4.** Vuelca la tortilla sobre un nuevo pliego de papel y deshecha el otro. Reparte sobre ella los espárragos, cúbrelos con las lonchas de jamón y las hojas de albahaca, y espolvorea el queso. Enrolla la tortilla de modo que el papel de hornear la envuelva y ciérrala girando los lados. Déjala reposar 10 minutos, córtala en rodajas de unos tres cm de grosor y sirve.

MARIDAJE

TERRAS GAUDA 2016

D.O. RIÁS BAIXAS

Un albariño con unos registros tan ricos como Terras Gaudas es una gran compañía para este rollo donde el espárrago queda envuelto por una mezcla de sabores.

TERRAS GAUDA (10,80 €).



El dúo dinámico

Huevos y espárragos pueden convertirse en los mejores compañeros, en estas recetas que te harán triunfar.