

Crema de Coliflor con Berberechos y Naranja

Ingredientes:	Cantidades:
Coliflor	1 pieza
Leche de Coco	500 ml
Naranja	3 piezas
Berberechos	250 gr (con concha)
Cebollino	1 ramita
Aceite Oliva Virgen Extra 1ª Presión	c/s
Sal	c/s

Elaboración:

- 1) Cocer la coliflor sin que reblandezca demasiado.
- 2) Escurrir y añadir leche de coco, llevar a ebullición
- 3) Triturar, colar y reservar
- 4) Hervir al vapor los berberechos con limón y laurel
- 5) Poner el zumo de las naranjas a reducir al fuego a $\frac{1}{4}$ parte

Montaje:

- 1) En plato hondo o copa poner la crema de coliflor
- 2) Rallar con el caramelo de naranja y disponer los berberechos
- 3) Decorar con el cebollino y añadir aceite y sal al gusto



Crema de Espárragos verdes

Ingredientes:	Cantidades:
Espárragos verdes	1 manojo
Leche de coco	500 ml
Parmesano	50 gr.
Sal	c/s
Aceite Oliva Virgen Extra 1ª Presión	c/s
Jamón (opcional)	c/s

Elaboración:

- 1) Limpiar el tallo de los espárragos y ponerlos 2 minutos en agua hirviendo para luego pasarlos a otro bol con agua con hielo (para que se queden verdes)
- 2) Reservar las yemas de los espárragos y trocear el tallo
- 3) Opcionalmente podemos poner una base de puerro, cebolla o ambos en juliana antes de saltear los espárragos
- 4) Saltear los tallos de espárragos y añadir leche de coco y llevar a hervir
- 5) Triturar y colar
- 6) Rectificar de sal y textura (con la leche de coco) y reservar

Montaje:

En plato hondo colocamos las yemas de espárragos, podemos añadir unas lascas de parmesano o de jamón frito crujiente y servir encima la crema de espárragos, decorando con un hilo de aceite de oliva