¿QUÉ SE COCINA EN...?

Dantza

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA CON VINAGRETA DE PISTACHOS Y MIEL

Ingredientes

- Espárragos de Navarra Dantza Frasco M-580
- 30 pistachos
- 8 cucharadas de Aceite Arbequina Dantza
- 3 cucharadas de miel de flores
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita de sal
- 1 manojo de perejil fresco

Preparación

1. Abrimos el frasco de espárragos de Navarra Dantza M-580, los troceamos y los disponemos en una fuente.
2. Para preparar la vinagreta añadimos en un vaso de batidora los pistachos pelados, el Aceite Arbequina Dantza, la miel, el vinagre blanco, la sal y trituramos bien.
3. Probamos la vinagreta y rectificamos a nuestro gusto.
4. Añadimos un poquito de perejil fresco troceado y aliñamos los espárragos con nuestra vinagreta.
5. ¡Y listo! Servimos los espárragos acompañados de una salsera con más vinagreta y solo nos queda disfrutar de esta receta tan original y saludable.