

## ESPÁRRAGOS CON PISTACHOS Y SALSA HOLANDESA

### Ingredientes

- Espárragos DO Navarra Frasco R-370 **i**
- 80g de mantequilla
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 pizca de sal
- Pistachos
- 2 cucharadas de brotes de guisante
- Pimienta



### Preparación

1. Abrimos el frasco de espárragos R-370 Dantza y escurrimos bien.
2. Ponemos la mantequilla en un recipiente apto para microondas y la derretimos unos segundos. Dejamos que repose 1 minuto.
3. En un vaso de batidora añadimos las 2 yemas de huevo, el zumo de limón, la sal y batimos.
4. Vamos añadiendo la mantequilla poco a poco mientras seguimos batiendo hasta que la salsa emulsione y ya tenemos la salsa holandesa.
5. Calentamos una sartén sin aceite y tostamos los pistachos. Dejamos enfriar un poco y los picamos en trozos grandes.
6. Disponemos los espárragos Dantza en una fuente, distribuimos la salsa holandesa por encima y repartimos los pistachos y los brotes de guisante. Sazonamos todo con un poquito de sal y pimienta y... ¡listo! Ya podemos disfrutar de este plato tan delicioso, original y super rápido de preparar.