

Blini de Espargos Verdes

Entrada —   75 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/blini-de-espargos-verdes



Ingredientes

12 espargos verdes cozidos
Fatias de presunto pata negra q.b.
4 vieiras sem coral
Azeite q.b.
Flor de sal e pimenta preta q.b.

Blini:

160 g de puré de batata
22 g de farinha
1 ovo
1 c. sopa de natas
óleo q.b.

Creme de hortelã:

125 g de manteiga
2 c. sopa de vinho branco
1 c. chá de paprica
3 gemas
25 g folhas de hortelã
Flor de sal q.b.

Confeção

1. Corte os espargos pela metade, separando as pontas da parte posterior. Enrole os espargos no presunto.
2. Numa frigideira com um pouco de azeite, frite os espargos envoltos em presunto e de seguida as vieiras, dois minutos de cada lado. Tempere com flor de sal e pimenta preta.
3. **Para o blini:**
Numa taça, misture todos os ingredientes com a ajuda de umas varas. Numa frigideira antiaderente com um fio de óleo, cubra o fundo com uma porção da mistura. Faça uma panqueca e aloure-a de ambos os lados, em lume brando. Repita a operação até terminar a massa.
4. **Creme de hortelã:**
Numa taça, junte a manteiga e as folhas de hortelã e passe pela varinha. Deixe infundir duas horas à temperatura ambiente. numa taça inox em banho-maria, junte o vinho, a paprica, flor de sal e as gemas. Emulsione com ajuda de umas varas até atingir uma consistência firme, sem deixar cozinhar. Retire do lume. Envolve cuidadosamente a manteiga no preparado das gemas, até obter um creme ligeiro e liso.
5. Disponha os blinis num prato e por cima coloque os espargos e o molho.