



Receta de **Cocina libanesa**, Andrée
MAALOUF . Karim HAÏDAR
Página 80



Fotografía de Caroline Faccioli

FATÉ-T-HALIUN, DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES para 6 personas:

4 manojos de espárragos verdes
4 dientes de ajo
50 cl de yogur
2 panecillos libaneses
1 cucharilla de moka de Maizena
50 g de piñones
1 cucharada soperas de aceite de sabor suave
Sal y pimienta

Preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

* Pelar los espárragos y ponerlos luego en un cazo con agua fría. Poner el cazo al fuego y sacar los espárragos en cuanto rompa a hervir el agua. Cortarlos dejando dos terceras partes del espárrago en el trozo de la yema. Reservar.

* Hervir durante 10 minutos los tallos de los espárragos en agua con sal. Pasarlos por la batidora con un poco de agua al cocerlos.

* Añadir al yogur la fécula de maíz, echarlo en un cazo de fondo grueso y dejar que rompa a hervir.

* Incorporar los espárragos pasados por la batidora y dejar que hiervan otra vez. Reserva.

* Pelar los ajos, quitarles el germen y picarlos muy finos. Saltearlos brevemente con las yemas de espárragos en 2 cucharadas soperas de aceite de oliva. Salpimentar.

* Cortar el pan en cuadraditos o en tiras, freírlo (o tostarlo al horno) y reservarlo.

* Dorar los piñones en 1 cucharada soperas de aceite.

* Colocar en un plato hondo las yemas de espárragos en abanico, el yogur caliente, el pan y los piñones. Servir.

Receta de **Cocina libanesa**, **Andrée MAALOUF . Karim HAÏDAR**

Página 80