

Texturas **Xantana**

Salsa verde



Para la salsa verde

- *Ajo picado*
- *Perejil picado*
- *150 g de agua de almejas*
- *0,8 g de Xantana*

Otros

- *Almejas*
- *Espárragos verdes*
- *Guisantes*
- *Yema de huevo*

- 1 Abrir las almejas sumergiéndolas unos segundos en agua hirviendo, retirar las almejas de la concha y reservar el agua.
- 2 Mezclar Xantana con el agua de almejas con la ayuda de un batidor de mano.
- 3 Dorar ligeramente el ajo picado y añadir el perejil, pasados unos segundos añadir el agua con Xantana y dejar hervir.
- 4 Una vez hierva añadir los espárragos y dejar cocer 3 min, luego poner los guisantes y dejar cocer 3 min más
- 5 Por último poner las almejas para que únicamente se calienten y servir en un plato sopero acompañado de un cordón de yema de huevo.