

RECHARIO

[20--]
C.2.



Espárragos

de la Provincia de Linares

Espárragos de la Provincia de Linares
Independencia 85 Of. 504 - Linares - Región del Maule - Chile
Fono: 56 - 73 - 214498 - [www. esparragosdechile.cl](http://www.esparragosdechile.cl) - info@esparragosdechile.cl



En la Provincia de Linares, Región del Maule, Chile; la bondad y calidad de nuestra gente y nuestros productos se nota.

No existe un lugar en el mundo igual a este, donde una majestuosa y blanca cordillera de Los Andes provee de abundantes ríos de aguas claras, y una ubicación privilegiada de clima mediterráneo, favorecen el escenario perfecto para producir los mejores Espárragos Verdes.

La excelente calidad de nuestros Espárragos esta presente en los mercados más exigentes del mundo, deleitando con su exquisito sabor a exigentes paladares con variadas recetas. Lo invitamos a consumir Espárragos, le aseguramos que encontrará en estos un producto sano, que mejora su dieta y su salud en general.

In the Province of Linares, Maule Region of Chile; the goodness of our people and quality of our products is notable.

There is no place in the world like this, where the big mountains of Andes provides clear streams of water, and a privileged Mediterranean climate, favoring a perfect scenario for producing the best Green Asparagus.

The excellent quality of our Asparagus is currently available in the most exigent markets of the world, delighting with an exquisite flavor to demanding palates with a variety of recipes.





En estas recetas quise expresar lo versátil que puede ser este producto y mezclarlo tanto con masas, vegetales, huevos, etc.; y que puede ser servido como entrada, plato de fondo, en el desayuno o ser preparado en sopa o crema. Para que tengan una variedad de preparaciones simples, pero que pueden ser de alta gastronomía.

El Espárrago para lograr obtener en su totalidad todo su sabor es muy bueno que en el momento de su cocción puedan agregar unos gajos de naranja, esto les permitirá obtener una acentuación del sabor en el propio espárrago, una vez cocinado colóquelo en un recipiente con agua y hielo para terminar su cocción y este mantenga su color y forma, además de todas las propiedades propias del Espárrago.

Marcelo Toledo Valdivia
Chef del Maule

In this recipes I wanted to state how versatile this product can be and how it can be mixed with pasta, as well as vegetables, eggs, etc.; and also can be served as an entrée, main dish, during breakfast or as a soup or cream; with the purpose that you can have a variety of simple preparations, with a touch of a professional chef.

As a tip, it is convenient to add some orange sections while cooking Asparagus so that they can retain all the flavor, accentuating that feature. Once cooked, put it in a recipient with water and ice for stopping the cooking process, and so that it can retain the color and shape, including all the inner properties. Enjoy it!

Marcelo Toledo Valdivia
Maule Chef

Omellette de Espárragos



INGREDIENTES - Para 4 porciones.

25 espárragos verdes
8 huevos
40 gr de tocino
Sal
Pimienta
Aceite

PREPARACIÓN

Lave los espárragos y retire la parte dura del tallo, cocínelos en agua hirviendo con sal y gajos de naranja para que acentúe el sabor del espárrago aun más. Una vez cocinados enfríe bajo el chorro de agua fría para que no se oscurezcan.

En un bowl quiebre los huevos y bátalos y condimente.

Aparte el tocino corte en dados pequeños y colóquelos en una sartén sin materia grasa y cocínelos hasta que queden crujientes

Una vez frío el tocino mézclelos con los huevos batidos.

En una sartén de teflón mediano, disponga una cucharadita de aceite y vacíe un cucharón de huevo batido.

Cuando esté el huevo a medio cuajar agregue los espárragos en forma ordenada y doble la mezcla para que queden como media luna.

ES IMPORTANTE QUE LA COCCIÓN DE LOS OMELETTES DEBE QUEDAR JUGOSA Y NO SECA.

ESTOS PUEDEN SER SERVIDOS AL DESAYUNO O COMO ENTRADA Y PUEDEN SER ACOMPAÑADOS CON UNA PEQUEÑA ENSALADA A ELECCIÓN.

ASPARAGUS OMELETTE

INGREDIENTS - Qt. Portions: 4 pax.

25 green asparagus
8 Eggs
0,04 kilo Bacon
Salt
Pepper
Oil litre

PREPARATION

Wash the asparagus and take out the hardest part of the stem, cook them in boiling water with salt and orange sections so that the flavour of the asparagus increases. Cold them under a cold water flow so that they do not get dark.

Break the eggs in a bowl, whip them and season.

Take the bacon, cut in small squares and place them in a frying pan without grass matter and cook them until they get crunchy.

Once the bacon gets cold, mix them with the whipped eggs.

In a medium teflon frying pan, place a spoon of oil and add a big spoon of whipped egg.

Once the egg is becoming hard, add the asparagus in a orderly way, and fold the mix so that they take a half-moon shape

IT IS IMPORTANT THAT THE OMELETTE COOKING SHOULD BE JUICY.

THIS PREPARATION CAN BE SERVED FOR BREAKFAST OR AS AN ENTREE AND GOES WELL WITH SMALL SALAD TO THE TASTE.

OMELLETTTE D'ASPERGES

INGREDIENTS - Pour 4 personnes

25 asperges vertes
8 oeufs
40 gr de lard
Sel
Poivre
Huile

PREPARATION

Laver les asperges et retirer la partie dure du talon, les faire cuire dans de l'eau bouillante avec du sel et des quartiers d'orange afin d'accentuer encore plus la saveur de l'asperge. Une fois cuites, les refroidir avec de l'eau courante et froide afin qu'elles ne s'obscurcissent pas.

Dans un bol casser et battre les oeufs, les assaisonner

Couper en petits morceaux le lard, les mettre dans une poêle sans matière grasse et les cuire jusqu'au moment où ils sont croustillants.

Une fois froids les mélanger avec les oeufs battus

Dans une poêle moyenne de teflón, mettre une petite cuillère d'huile et vider le bol des oeufs battus

Quand les oeufs commencent à prendre, disposer en ordre les asperges, les courber en forme de demi-lune

IL EST IMPORTANT QUE L'OMELETTE RESTE BAVEUSE ET NON SECHE.

ELLE PEUT ETRE SERVI AU PETIT DEJEUNER OU COMME ENTREE : ELLE PEUT ETRE ACCOMPAGNEE D'UNE PETITE SALADE

*Espárragos apanados en sésamo y
amapola fritos con salsa muselín
al eneldo y ensalada verde*



INGREDIENTES - Para 4 porciones.

20 espárragos verdes
1/8 de harina
2 huevos
Sésamo
Amapola
Aceite para freír

PARA LA SALSA

Mayonesa
Crema
Sal
Pimienta negra
Eneldo

PARA LA ENSALADA VERDE

Berros
Espinacas
Lechuga

PREPARACIÓN.

Lave los espárragos y retire la parte dura del tallo, cocínelos en agua hirviendo con sal y gajos de naranja para que acentúe el sabor del espárrago aun más. Una vez cocinados enfíre bajo el chorro de agua fría para que no se oscurezcan.

Una vez listos apanar los espárragos pasándolos por harina, huevo batido con sal y pimienta negra molida, y finalmente por sésamo y amapola, reservar y freír en el momento de servir.

PARA LA SALSA:

En un bowl coloque la mayonesa, junto con la crema semi batida y mezcle, condimente con sal, pimienta y eneldo.

Mantenga siempre refrigerada hasta el momento del servicio.

PARA LA ENSALADA:

Lave bien todas las hojas de berros, espinacas y lechuga, deje estilar y seque bien.

Troce la lechuga y las espinacas con las manos y dispóngalas todas en un bowl, mezcle y coloque en el plato.

Adereze la ensalada a gusto.

Disponga los espárragos ordenados en el plato y disponga la salsa de eneldo sobre una parte de los espárragos.

FRIED BREADED ASPARAGUS WITH SESAME AND POPPYSEED IN MOUSSELINE SAUCE TO THE DILL AND GREEN SALAD**INGREDIENTS - Qt. Portions: 4 pax.****GREEN SALAD**

20 green asparagus
0,25 kilo flour
2 unit eggs
Sesame
Poppy seed
Frying oil

FOR SAUCE

Mayonnaise
Cream
Salt
Pepper
Dill (common dill)

FOR THE GREEN SALAD

Watercress
Spinach
Lettuce

PREPARATION

Wash the asparagus and take out the hardest part of the stem, cook them in boiling water with salt and orange sections so that the flavour of the asparagus increases.

Once ready, bread the asparagus dipping them into the flour, whipped eggs with salt and black pepper, and finally in sesame and poppyseed, save them and fry at the time of serving.

FOR THE SAUCE:

In a bowl, add mayonnaise, half-whipped cream and mix them, add salt, pepper and the dill.

Maintain always refrigerated, until the time of serving.

FOR THE SALAD:

Wash the watercress leaves, spinach and lettuce, stir them until they dry off.

Using your hands, cut the lettuce and spinach and place them in a bowl, mix and put them in a plate.

Season the salad to your taste.

Place the asparagus orderly in the plate and stir the dill sauce over the asparagus.

ASPERGES PREPAREES AU SESAME ET AMAPOLA FRITES EN SAUCE MOUSSELINE A L'ANETH ET A LA SALADE VERTE**INGREDIENTS - Pour 4 personnes.**

20 asperges vertes
1/8 de farine
2 oeufs
Sésame
Amapola
Huile pour frire

POUR LA SAUCE

Mayonnaise
Crème
Sel
Poivre noir
Aneth

POUR LA SALADE VERTE

Cresson
D'épinards
Laitue

PREPARATION ;

Laver les asperges et retirer la partie dure du talon, les faire cuire dans de l'eau bouillante avec du sel et des quartiers d'orange afin d'accentuer encore plus la saveur de l'asperge. Une fois cuites, les refroidir avec de l'eau courante et froide afin qu'elles ne s'obscurcissent pas.

Une fois prêtes enrober les asperges avec de la farine, de l'oeuf battu avec du sel et du piment noir moulu et à la fin avec du sésame et de l'apapola les garder et les faire frire juste au moment de servir.

POUR LA SAUCE :

Dans un bol mettre la mayonnaise avec la crème semi battue et ensuite mélanger, assaisonner avec du sel, du poivre et de l'aneth.

Maintenir la au frais jusqu'au moment du service.

POUR LA SALADE :

Laver bien toutes les feuilles de cresson, d'épinards et de laitue, les égoutter et bien les essuyer.

Couper la laitue et les épinards à la main et les mélanger dans un saladier et ensuite les placer dans le plat.

Assaisonner la salade à votre goût.

Disposer les asperges bien rangées dans le plat et arroser avec la sauce d'aneth une partie des asperges.

*Espárragos Gratinados
con Jamón Serrano*



INGREDIENTES - Para 4 porciones.

SALSA BECHAMEL

40 gr de harina
30 gr de mantequilla
½ lt de leche

Sal
Pimienta
Nuez moscada

25 espárragos verdes
¼ de jamón serrano
1/8 de queso parmesano

PREPARACIÓN

SALSA BECHAMEL:

En una olla derretir la mantequilla, incorporar de golpe la harina.

Revolver con cuchara de palo, hasta formar una pasta.

Incorporar la leche de a poco y cocinar a fuego bajo por unos 20 a 25 minutos, cuidando que no se pegue.

Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Lave los espárragos y retire la parte dura del tallo, cocinelos en agua hirviendo con sal y gajos de naranja para que acentúe el sabor del espárrago aun más. Una vez cocinados enfrie bajo el chorro de agua fría para que no se oscurescan.

Sequelos bien y enrolle con una lámina de jamón serrano los espárragos.

Dispóngalos en una budinera levemente enmantequillada y cubra una parte de los espárragos con la salsa bechamel.

Espolvoree el queso parmesano rallado sobre la salsa y lleve al horno a 200°C solamente hasta que dore (Gratine)

ACOMPÑE ESTOS ESPÁRRAGOS CON CUALQUIER TIPO DE ENSALADA.

GRATINNEED ASPARAGUS WITH SERRANO HAM

INGREDIENTS - Qt. Portions: 4 pax.

BECHAMEL SAUCE

0,04 kilo flour
0,03 kilo butter
0,5 litro liquid milk

Salt
Pepper
Nutmeg

25 green asparagus
0,24 kilo serrano ham
Cheese parmesan

PREPARATION

BECHAMEL SAUCE (White Sauce)

Melt butter in a bowl, add all the flour

Mix with a wood spoon until it becomes a paste.

Add the milk easily and cook to low level for about 20 to 25 minutes, taking care that it does not stick to the borders.

Add salt, pepper and nutmeg.

Wash the asparagus and take out the hardest part of the stem, cook them in boiling water with salt and orange sections so that the flavour of the asparagus increases. Cold them under a cold water flow so that they do not get dark.

Dry the asparagus and roll them in a serrano ham slice.

Place them in a buttered pan and cover a part of the asparagus with Bechamel sauce

Sprink parmesan cheese over the sauce and take the pan to the oven at a 200°C (392° F), until it gets lightly brown (Gratinned)

THIS ASPARAGUS PREPARATION GOES WELL WITH ANY KIND OF SALAD.

ASPERGES GRATINEES AU JAMBON DE MONTAGNE (Serano)

INGREDIENTS - Pour 4 personnes.

SAUCE BECHAMEL

40 gr de farine
30 gr de beurre
½ litre de lait

Sel
Poivre
Noix de muscade

25 asperges vertes
¼ de jambon de montagne (Serano)
1/8 de fromage parmesan

PREPARATION

SAUCE BECHAMEL

Dans une marmite faire fondre le beurre, y ajouter d'un coup la farine.

Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à former une pâte.

Incorporer le lait petit à petit et mettre à chauffer à feu doux durant 20 à 25 minutes, faisant attention que cela n'attache pas

Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Laver les asperges et retirer la partie dure du talon, les faire cuire dans de l'eau bouillante avec du sel et des quartiers d'orange afin d'accentuer encore plus la saveur de l'asperge. Une fois cuites, les refroidir avec de l'eau courante et froide afin qu'elles ne s'obscurcissent pas.

Bien les sécher et les entourer avec une fine tranche de jambon de montagne.

Les disposer dans un plat légèrement beurré et couvrir les asperges de crème béchamel.

Saupoudrer la sauce de fromage parmesan râpé et mettre au four à 200°C seulement jusqu'au moment qu'il dore (Gratiné)

ACCOMPAGNER CES ASPERGES AVEC TOUT TYPE DE SALADE

Quiche de Espárragos



INGREDIENTES - Para 4 a 6 porciones

PARA LA MASA:

¼ kg de harina sin polvos
1/8 kg de mantequilla
1 yema de huevo
1 taza de agua fría

PARA EL RELLENO:

10 espárragos verdes
¼ lt de crema
¼ lt de leche
2 Huevos
¼ de queso gouda
1/8 de tocino
Pimienta
Nuez moscada
Sal

PREPARACIÓN

Cernir la harina y formar un volcán.
En el centro colocar trozos de mantequilla fría y frotar con las manos hasta que se junte con la harina y quede en forma de miga.
Una vez listo disolver la yema de huevo en una cucharada de agua e incorporar a la masa, juntar sin amasar.
Si es necesario incorporar agua fría hasta que quede una masa homogénea.
Envolver en un plástico y refrigerar por 30 minutos.
Luego estirar la masa en el mesón con un uslero de unos 0,5 mm de grosor.
Aparte enmantecillar un molde de tartaleta mediano y espolvorear harina.
Forrar el molde con la masa, eliminando los restos que queden fuera de este.
Pinche con un tenedor en su interior para que no se infle la masa.
Dar una pre-cocción en horno a 180° C por unos 8 a 10 minutos.

RELLENO:

Lave los espárragos y retire la parte dura del tallo, cocínelos en agua hirviendo con sal y gajos de naranja para que acentúe el sabor del espárrago aun más. Una vez cocinados enfrie bajo el chorro de agua fría para que no se oscurezcan.
Troce el queso y el tocino en cubos pequeños y reserve.
Los espárragos dependiendo de su tamaño corte en dos o tres trozos.
En un bowl colocar la crema, la leche, los huevos enteros, sal, pimienta y nuez moscada y bata enérgicamente hasta que se incorporen todos los ingredientes.
Agregar a esta mezcla el queso, tocino y espárragos, rectificar condimentos.
Vaciar esta mezcla a la tartaleta pre-cocida y llevar a horno 180°C por 30 minutos aproximadamente o hasta que cuaje y dore.

SE PUEDE SERVIR FRIO O CALIENTE, COMO ENTRADA O COMO PRINCIPAL.

ASPARAGUS QUICHE

INGREDIENTS - Qt. Portions: 4 to 6 pax

FOR DOUGH:

0,25 kilo flour
0,125 kilo butter
1 unit eggs
0,15 litre cold water

FOR FILLING:

10 green asparagus
0,15 litre cream
0,15 litre milk
0,210 kilo cheddar cheese
0,05 kilo bacon
Pepper
Nutmeg
Salt

PREPARATION

Mesh flour and make a "volcano" shape with it.
In the centre, place pieces of cold butter and frotate with hands until the mixture gathers together and crumbs appear on it.
Once ready, dissolve the yolk in a spoon of water and stir it to the dough, without doughing.
If it is necessary, include cold water until it becomes an homogenous dough.
Wrap in a plastic and refrigerate for 30 minutes.
Then, spread the dough in a table using a rolling pin, until it gets about 0,5 cm height.
Prepare a medium cake-pot spreading butter on the inner surface, and sprinkle flour on it.
Apply the dough to the pot as a pie, eliminating the rest of it on the borders.
Pinch the dough with a fork, so that it does not blow up during cooking.
Pre-cook in the oven at a 180° C (356° F), for 8 to 10 minutes.

FILLING:

Wash the asparagus and take out the hardest part of the stem, cook them in boiling water with salt and orange sections so that the flavour of the asparagus increases.
Cut the cheese and the bacon in small cubes and save them.
Depending on the size, cut the asparagus in two or three pieces.
In a bowl place the cream, milk, eggs, salt, pepper and nutmeg, and whip them hard until all ingredients are mixed up.
Add the cheese, bacon and asparagus to this mixture. Re-check the spices.
Spread this mix to the pre-cooked pie, and take it to the oven at 180° C (356° F) for approximately 30 min. or until it gets a light brown color.

IT CAN BE SERVED COLD OR HOT, AS AN ENTREE OR MAIN DISH.

QUICHE AUX ASPERGES

INGREDIENTS - Pour 4 à 6 personnes

POUR LA PATE:

1 kg de farine sans poussières
1/8 kg de beurre
1 jaune d'oeuf
1 tasse d'eau froide

POUR LA GARNITURE:

10 asperges vertes
¼ de litre de crème
¼ de litre de lait
2 oeufs
¼ de fromage gouda
1/8 de lard
Sel
Poivre
Noix de muscade

PREPARATION

Mettre la farine en couronne et former un volcan.
Au centre, placer des morceaux de beurre et les frotter avec les mains jusqu'au moment où ils se mêlent avec la farine et qu'ils terminent comme du pain.
Une fois prêt, dissoudre le jaune d'oeuf dans une cuillerée d'eau et l'incorporer à la pâte, mais sans pétrir.
Si nécessaire, ajouter de l'eau froide pour obtenir une pâte homogène.
Envelopper d'un plastique et la mettre au réfrigérateur durant 30 minutes.
Ensuite étirer la pâte sur la table avec un rouleau sur une épaisseur de quelques 0,5 mm.
A côté, enduire de beurre un moule à tarte moyen et saupoudrer de farine.
Recouvrir le moule avec la pâte, éliminant les restes qui débordent de celui-ci.
Piquer avec une fourchette la masse de la pâte afin qu'elle ne gonfle pas.
Faire pré cuire au four à 180° C durant 8 à 10 minutes.

GARNITURE:

Laver les asperges et retirer la partie dure du talon, les faire cuire dans de l'eau bouillante avec du sel et des quartiers d'orange afin d'accentuer encore plus la saveur de l'asperge.
Une fois cuites, les refroidir avec de l'eau courante et froide afin qu'elles ne s'obscurcissent pas.
Couper le fromage et le lard en petits cubes et les garder de côté.
Couper les asperges en deux ou trois morceaux suivant leur taille.
Dans un bol, mettre la crème, le lait, les oeufs entiers, le sel, le poivre et la noix de muscade; battre énergiquement jusqu'à un mélange complet des ingrédients.
Ajouter à ce mélange le fromage, le lard et les asperges, assaisonner.
Vider ce mélange sur la pâte précuite, la mettre au four à 180° C durant 30 minutes environ ou jusqu'à ce que cela prenne et se dore.

A SERVIR FROID OU CHAUD, COMME ENTREE OU PLAT PRINCIPAL.

CENTRO DE DOCUMENTACION FIA
3 5625 00012 7533

Edición: Pablo Pizarro, pablopizarrog@yahoo.es - Diseño: Eugenio Jamett, barbabike@gmail.com - Traducción: Christian Beñe / Paul Fuentes

pro|CHILE