

## Receta: Espárragos Trigueros con Jengibre y Especias

### *Ingredientes*

- 1 manojo de espárragos trigueros frescos
- 2 cucharaditas de jengibre fresco (rallado o finamente picado)
- Zumo de medio limón (un chorrito)
- Pimienta negra al gusto
- 1 pizca de cúrcuma en polvo
- Sal al gusto
- Agua (para hervir)

### *Preparación*

- 1. Preparar los espárragos:**
  - a. Lava bien el manojo de espárragos trigueros bajo agua fría.
  - b. Corta o quita con las manos la parte dura del tallo (la base que no es comestible).
- 2. Cocer los espárragos:**
  - a. Llena una olla con agua, añade una pizca de sal y llévala a ebullición.
  - b. Cuando el agua esté hirviendo, introduce los espárragos y cuécelos durante 5-10 minutos, hasta que estén tiernos pero aún firmes (al dente).
  - c. Escúrrelos bien y pásalos a un plato para emplatar.
- 3. Preparar el aderezo:**
  - a. En un pequeño bol, mezcla el jengibre rallado (unas 2 cucharaditas), un chorrito de zumo de limón, una pizca de pimienta negra y una pizca de cúrcuma. Remueve bien para combinar los sabores.
- 4. Emplatar:**
  - a. Coloca los espárragos cocidos en un plato.
  - b. Vierte el aderezo de jengibre, limón y especias por encima de los espárragos, distribuyéndolo uniformemente.
- 5. Servir:**
  - a. Sirve inmediatamente, ya sea como plato ligero para la noche o como acompañamiento a mediodía.

### *Notas adicionales*

- No es necesario añadir sal extra al emplatar, ya que los espárragos se cocieron en agua salada.

- Si prefieres un sabor más intenso, puedes añadir un chorrillo de aceite de oliva virgen extra al aderezo.
- Ajusta el tiempo de cocción según el grosor de los espárragos: los más finos estarán listos en 5 minutos, los más gruesos pueden necesitar hasta 10.