

## LA TABERNA DE LAS QUINCE LETRAS

### *Aguachile de alcauciles de Conil a baja temperatura y espárragos*

Cocinero  
*Diego Ramírez Benitez*

**HUERTA**  
XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

#### INGREDIENTES

*Aguacate  
Espárragos verdes  
Lima  
Flores comestibles  
Cilantro  
Tomate  
Ajo  
Manzana verde  
Agua  
Aceite de oliva  
Alcauciles de Conil*

#### ASI SE HACE

- 1 *Batimos el aguacate, el cilantro, el chile, el zumo de lima, el ajo y la manzana añadiendo el aceite hasta montar la mezcla.*
- 2 *Limpiamos los alcauciles y los cocinamos a 60º durante cuatro horas y los espárragos, los cortamos en tiras lo más finas que podamos, los escalfamos en agua y los enfriamos en agua con hielo.*
- 3 *Y para terminar, colocar el aguachile en un plato y añadir los espárragos los alcauciles por arriba sin mezclar. Posteriormente los decoramos con las flores comestibles.*

#### TRUCOS Y CONSEJOS

*Para limpiar las alcachofas  
utilizar agua con limón*

 1 Hora  
Baja