



### INGREDIENTES:

- 6 ramilletes de coliflor (aproximadamente 50 gramos)
- 6 ramilletes de brócoli (aproximadamente 50 gramos)
- 12 puntas de espárragos trigueros
- 6 mazorcas maíz baby en conserva
- 18 rodajas de zanahorias cortadas en diagonal
- 150 gramos de gulas
- 6 tomates cherry
- 50 gramos de calabacín con piel cortado en bastoncitos
- 6 panecillos
- 2 dientes de ajo
- 30 gramos de aceite de oliva virgen
- 1 cucharadita de guindilla secas
- 250 gramos de agua

### Para el sabayón de pimientos de piquillo al cava:

- 100 gramos de pimientos de piquillo
- 100 gramos de cava
- sal y pimienta negra
- 2 yemas
- 25 gramos de mantequilla

### ELABORACION:

1. Colocar en el cestillo los ramilletes de coliflor y brócoli.
2. En el recipiente varoma, colocar las puntas de espárragos, las mazorcas baby y las zanahorias. En la bandeja varoma colocar las gulas, los tomates cherry y los calabacines. Reservar el varoma completo sobre un plato.
3. Abrir los panecillos por la parte superior y quitar toda la miga de la parte interior. Reservar.
4. Ponga en el vaso los ajos, el aceite y la guindilla. **Picar 4 segundos, velocidad 5.** Verter sobre las gulas y mover con la espátula.
5. Sin lavar el vaso, verter el agua. Insertar el cestillo en el vaso y situar el varoma en su posición. **Programar 13 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
6. Retirar el varoma, extraer el cestillo y desechar el agua del vaso.

### Para el sabayón de pimientos de piquillo al cava:

7. Poner en el vaso los pimientos de piquillo, el cava, la sal y la pimienta. **Triturar 30 segundos, velocidad progresiva 5-10.**
8. Colocar la mariposa en la cuchilla, **programar 3 minutos y 30 segundos, temperatura 60 grados, velocidad 3** y añadir las yemas por el bocal.
9. **Programar 30 segundos, temperatura 60 grados, velocidad 3** y añadir la mantequilla por el bocal.

**10.** Salsear los panecillos, repartir las gulas y colocar en cada uno un tomate cherry, dos bastoncillos de calabacín, dos espárragos , una mazorca baby abierta por la mitad, dos rodajas de zanahorias, un ramillete de coliflor , un ramillete de brócoli y por último volver a salsear con sabayón de piquillos.