

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:12
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/esp%a1rragos-trigueros-con-jam%b3n-serrano-y-queso.html>

Espárragos trigueros con jamón serrano y queso

INGREDIENTES

- dos manojos de espárragos trigueros
- una cucharadita de azúcar
- una pizca de sal
- una cucharadita de aceite de oliva
- 4 lonchas muy finas de jamón serrano
- una bolsita de queso rallado
- 30 gramos margarina derretida

PREPARACIÓN

Lavar los espárragos y partir a mano cada uno de ellos en el lugar en el que comienzan a estar duros, tipo "madera".

Calentar en una olla grande abundante agua con un poco de sal, el azúcar y el aceite.

Cocer los espárragos durante 15 a 20 minutos hasta que estén blandos pero no deshechos.

Sacar los espárragos del agua y escurrir brevemente sobre papel de cocina.

Preparar cuatro platos y colocar en cada uno una loncha de jamón doblada como un cucurucho o cortada por la mitad y enrollada.

Repartir los espárragos, espolvorearlos con el queso rallado y echar por encima la margarina derretida y muy caliente.

Servir al momento.