

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:10
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/esp%c3%a1rragos-verdes-gratinados.html>

Espárragos verdes gratinados

INGREDIENTES

4 espárragos verdes
1 loncha de jamón serrano muy fina
1 loncha de queso de tetilla
Sal,
Azúcar
Cebollino

PREPARACIÓN

Lavar los espárragos y partarlos manualmente, desechando sus extremos duros y fibrosos. cocerlos en una cazuela amplia con agua con sal y una pizca de azúcar. Escurrirlos y colocarlos en una fuente refractaria previamente untada con mantequilla.

Cubrirlos transversalmente con lonchas finísimas, casi transparentes de un buen jamón serrano, dejando las puntas y tallos al descubierto.

Espolvorear con pimienta negra molida y colocar encima el queso de tetilla cortado en lonchas delgadas.

Picar finamente el cebollino y salpicarlo por encima.

Colocar en una fuente dentro del horno precalentado y ponerlo a gratinar. Retirarla tan pronto como el queso fundido adquiera un suave tono dorado.