

Espárragos Gratinados

Ingredientes:

½ kilo de espárragos frescos.

¼ kilo de jamón rebanado.

¼ kilo de queso mozzarella o el que prefieras.

1 taza de queso parmesano rallado.

Sal y Pimienta al gusto.

Mantequilla para untar en el molde.



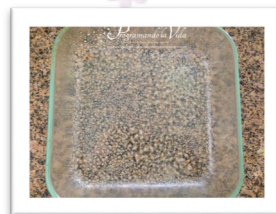
Preparación:

Paso 1: Pre-calentar el horno a 180°C. Si El horno tiene grill es todo lo que se requiere para este plato.

Paso 2: Colocar los espárragos en agua hirviendo por 10 min y luego escurrirlos y verterlos en agua con hielo para que se detenga la cocción.



Paso 3: Untar el refractario con mantequilla o con el aerosol de mantequilla.



Paso 4: En una tabla de pizar colocar dos rebanadas de jamón.



Paso 5: Sobre el jamón colocar una rebanada de queso.



Paso 6: Sobre las rebanadas acostar tres tallos de espárragos. Condimentar con sal y pimienta.



Paso 7: Enrollar como se muestra en la foto. Colocar los rollos en el refractario previamente untado, uno al lado del otro.



Paso 8: Una vez que se terminen los espárragos, cubrirlos con queso y jamón que haya sobrado y por encima colocar queso parmesano.



Paso 9: Hornear hasta que el queso dore y servir caliente.

Programando la Vida