

Será por recetas



Espárragos con bandera

 4 Personas

 45 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- Espárragos blancos
- 1 tazón de mayonesa casera
- Sal
- 2 pimientos rojos de los de asar

Elaboración

Si los espárragos son crudos, pelarlos de su membrana más dura, cortar el extremo interior de los tallos y hervir durante 20 minutos en agua con sal.

Seguidamente escurrir y repartir en manojitos en los platos de los comensales. Mientras, hacer la mayonesa y asar en el horno a fuego fuerte los pimientos, que luego habrá que pelar y cortar en tiras largas de unos 2 centímetros de ancho.

Echar la mayonesa formando una banda sobre cada manojito de espárragos, y poner a cada lado una tira de pimiento para formar la bandera de España, como si el manojito estuviera envuelto en ella. Servir frío.



Autor receta de Espárragos con bandera

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012