

Receta de Tirabuzones de Hojaldre y Espárragos

01 Ago 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica y original receta de **Tirabuzones de Hojaldre y Espárragos**, resultan muy ricos para vuestras comidas familiares como entrante o como aperitivos, espero que os gusten.

Ingredientes

- Espárragos gruesos (uno o dos tarros o latas)
- Jamón serrano en lonchas (una por espárrago)
- Masa de hojaldre rectangular (una)
- Huevo batido
- Mayonesa Ybarra u otra que os guste

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º
2. Escurrir los espárragos
3. Enrollar cada espárrago en una loncha de jamón serrano
4. Cortar tiras de hojaldre de un cm de ancho aproximadamente y enrollar en el espárrago sobre el jamón
5. Hacer lo mismo con los espárragos restantes
6. Colocar sobre una fuente y pintarlos por encima con huevo batido
7. Meter al horno y dejar unos 20 minutos, darlos la vuelta y hornear otros diez minutos más
8. Sacar del horno y servir acompañados de mayonesa y una ensalada a vuestro gusto y...buen provecho!!!