

Receta de Espárragos Con Bacón Y Queso Fresco

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os dejo una receta muy rica y fácil de preparar, se trata de Espárragos con Bacón y Queso Fresco, seguro que va a ser del agrado de la mayoría.

Ingredientes

- Espárragos verdes (uno o dos manojos)
- Bacón (una bolsa)
- Queso fresco (la cantidad que creáis necesaria)
- Hierbas aromáticas (tomillo, romero u otras de vuestra elección)
- Sal, Pimienta y aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar la parte dura de los espárragos, lavarlos y poner en manojos de tres o cuatro, atarlos y ponerlos a hervir en una cacerola con agua y sal, sobre unos 25 minutos
2. Escurrir bien el agua y dejar reposar sobre papel absorbente, hasta que pierdan todo el agua
3. En un bol, poner el queso, las hierbas aromáticas y un poco de aceite de oliva, mezclar bien todo
4. Envolver los espárragos con una loncha de bacon, en grupos de tres o cuatro y poner una cucharada de la mezcla de queso encima de cada grupo
5. Echar un poco de sal y pimienta y un chorrillo de aceite y meter al horno durante unos 10 minutos a 200 Grados
6. Servir calientes y acompañados de unas tostadas de pan
7. Si no queréis tener que cocer los espárragos, podéis comprarlos en tarros ya hervidos y empezar la receta en el punto n Grados 2