

Receta de Espárragos Rellenos De Surimi

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy jueves os dejo esta rica receta que espero que os guste, pues resulta un plato exquisito y muy original.

Ingredientes

- Espárragos blancos gruesos (una lata grande)
- Pimientos del piquillo (una lata)
- Nata de cocina (un brik pequeño)
- Surimi (una bolsa)
- Pimiento verde (uno)
- Cebolla (una pequeña)
- Tomate (uno mediano)
- Harina
- Aceite de oliva y sal

Modo de Preparación

1. Cortar las verduras en trocitos pequeños y pocharlas en una sartén con un poco de aceite de oliva
2. Cuando estén bien pochaditas, añadir el surimi bien picado y rehogar todo
3. Partir los espárragos por la mitad y rellenar con el sofrito
4. Rebozar bien con harina y freírlos en abundante aceite de oliva bien caliente
5. En una cacerola, poner los pimientos del piquillo troceados junto con la nata y dejar que cuezan unos diez minutos, si quedan grumos podéis triturarlos con la batidora
6. Servir caliente acompañando a los espárragos y.....buen provecho!!!