

Receta de Espárragos Trigueros A La Andaluza

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy viernes os dejo esta receta que es muy popular en Andalucía, y además sé que algunos de vosotr@s la estabais esperando, deseo que os gusten estos espárragos trigueros a la Andaluza.

Ingredientes

- Espárragos trigueros (dos manojos)
- Harina (una o dos cucharadas)
- Rebanada de pan (una)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Vino blanco (un vasito)
- Condimento amarillo
- Pimienta blanca, Cominos, Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cocer los espárragos en manojos (si los compráis de lata ya están cocidos pero mejor naturales)
2. Freír los ajos y la tostada de pan en un poco de aceite hasta que se doren, escurrir y sacar. Pasar a un mortero
3. Machacar los ajos y la tostada junto con un poco de condimento y unos cominos, echar una cucharadita de aceite de freír los ajos y un poco de agua hirviendo, removerlo todo bien
4. En una sartén se dora un poco la harina y se añade poco a poco agua, el vino, y el majado del mortero. Remover hasta formar una salsa, sazonar y echar un poco de pimienta y dejar hervir unos minutos
5. Escurrir los espárragos ya cocidos y colocar en una fuente, a continuación rociar con la salsa bien caliente y ya podéis degustar este rico plato!!!!!!