

Receta de Espárragos Verdes Con Bechamel Gratinados

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os voy a dejar esta receta de espárragos verdes con bechamel gratinados, que espero que os gusten tanto como a mí.

Ingredientes

- Espárragos verdes (un manojo o una lata de trigueros ya hervidos)
- Pimientos verdes (cinco o seis medianos)
- Queso rallado
- Aceite de oliva
- Sal
- Orégano
- Salsa bechamel

Modo de Preparación

1. Limpiar los espárragos y ponerlos a cocer con agua hirviendo con sal, sobre veinte minutos
2. Lavar los pimientos y partarlos en rodajas, freírlos y ponerlos a escurrir
3. En una fuente para horno, poner los pimientos y encima los espárragos enteros o troceados, como mejor queráis
4. Hacer una bechamel, o un brik de los que hay hechos, y echarla por encima a los espárragos
5. Espolvorear el queso rallado y un poquito de orégano y meterlo a gratinar al horno unos minutos
6. Podéis freír unos pimientos enteros para acompañar este delicioso plato