

# ESPARRAGOS CON BEICON Y QUESO EMPANADOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** karmela **Recetizador:** Lucía Martíne



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

envolver los espárragos en el queso y el beicon pasar por harina huevo y pan rallado y freír en abundante aceite, espolvorear con perejil

## Ingredientes para 4 personas :

- 12 espárragos trigueros
- 12 lonchas de queso tipo tranchetes
- 12 lonchas de beicon
- , aceite de oliva .
- - Huevo batido
- harina y pan rallado
- - Perejil.

## Preparación:

### Paso 1

los espárragos pueden ser blancos