Espárragos gratinados con jamón de York

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Pilarpv

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lata de espárragos de tamaño grueso,
- lonchas de jamón cocido
- queso para gratinar
- aceite
- harina
- una pastilla de caldo concentrado
- leche

Preparación:

Paso 1

Esta receta sólo tiene de especial la bechamel. Guarda el líquido de los espárragos. Ahora te cuento... Primero, vas enrollando los espárragos, de dos en dos, en las lonchas de jamón de york, de las finas. Los vas colocando en un recipiente apto para el horno. Para hacer la bechamel, vas a utilizar el caldo de los espárragos, así que ponlo a mano. Como siempre, aceite en la sartén, bien, que no sea escasa. Echa una cucharada colmada de harina y cuando esté bien integrada, vas echando poquico a poco el caldo de los espárragos. Cuando se acabe, sigues con leche. Ya sabes, removiendo sin parar para que no se te hagan grumos. En el caso de que se te hicieran y te desesperas... pasa la batidora... Siempre hay solución para todo. Simplemente, echa la bechamel sobre los espárragos envueltos en jamón de York, espolvorea queso gratinado y deja que se ponga doradico en el horno, el tiempo que haga falta. Puedes hacerlos también sin jamón de York. Simplemente espárragos gratinados. Es un buenísimo entrante. Ummmmm!!!!!!!!