

SALMOREJO DE ESPÁRRAGOS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Esta receta la vi en el facebook en RECETAS TANIA.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Bote de espárragos verdes
- 1 bote de espárragos blancos
- 2 dientes de ajo
- vinagre de vino de jerez
- 1 huevo cocido
- unos cachitos de pan al gusto
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se escurren los espárragos. Se echa todo en el vaso de la batidora y se tritura bien, que quede todo bien mezclado y fino. Yo lo adorne con la mitad de la yema del huevo.