

Espárragos abrigados



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

Creador: Monónimo



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- 16 grandes de Espárragos blancos
- 16 lonchas de Salmón ahumado
- 1 cucharada de Vinagre de Módena
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- un puñado de Alcaparras

Preparación:

Paso 1

Envolvemos cada espárrago en su abrigo de salmón y regamos con aceite y vinagre; tiramos unas alcaparras por encima, que decoran divinamente.