ESPARRAGOS GRATINADOS

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

Creador: *antonia ferrer*



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

Descripción:

Una receta que te sorprenderá por lo rápida y buena que queda

Ingredientes para 2 personas :

- *un manojo de esparragos*
- *Jamón salado*
- *Salsa bechamel*
- *Queso rallado*

Preparación:

Paso 1

Primero pasaremos los espárragos por la sartén, cuando esten los dejaremos atemperar y los envolveremos de dos en dos con una loncha pequeña de jamón, los pasamos a una fuente para el horno cubrimos la parte de los espárragos envueltos con jamón con salsa bechamel y cubrimos con queso rallado, lo gratinamos y listos para servir.