

ESPARRAGOS GRATINADOS



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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Paloma RK



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 espárragos
- 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.