

ESPARRAGOS CON BEICON Y QUESO EMPANADOS



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

Creador: karmela **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

envolver los espárragos en el queso y el beicon pasar por harina huevo y pan rallado y freír en abundante aceite, espolvorear con perejil

Ingredientes para 4 personas :

- 12 espárragos trigüeros
- 12 lonchas de queso tipo tranchetes
- 12 lonchas de beicon
- , aceite de oliva .
- - Huevo batido
- harina y pan rallado
- - Perejil.

Preparación:

Paso 1

los espárragos pueden ser blancos