ESPARRAGOS CON BEICON Y QUESO EMPANADOS

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

Creador: karmela **Recetizador:** tania Segura

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

Descripción:

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

Ingredientes para 4 personas :

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

Preparación:

Paso 1

los esparragos pueden ser blancos