

ESPARRAGOS TRIGUEROS CON SALSA DE SETAS

INGREDIENTES:

1 MANOJO DE ESPARRAGOS TRIGUEROS

½ KILO DE SETAS

200 ML DE NATA LIQUIDA

ACEITE

CEBOLLA

SAL

OPORTO

1.- EN UNA SARTEN PONEMOS UN POCO DE ACEITE. PICAMOS LA CEBOLLA EN JULIANA Y REHOGAMOS.

2.- SE LIMPIAN LAS SETAS Y SE AÑADEN A LA CEBOLLA. SALAR AL GUSTO.

3.- CUANDO ESTEN HECHAS SE AÑADE EL OPORTO. SE HACEN UN POCO MÁS Y LO PASAMOS POR LA BATIDORA

4.- SE LIMPIAN LOS ESPARRAGOS TRIGUEROS. SE PONE UNA SARTEN AL FUEGO, UN POCO DE ACEITE Y SE HACEN LOS ESPARRAGOS. NORMALMENTE ESTOS ESPARRAGOS QUEDAN “ AL DENTE “.

5.- EN UNA BANDEJA SE PRESENTAN LOS ESPARRAGOS Y SE NAPAN CON LA SALSA.