

Lista de ingredientes para la receta Bocadillo de espárragos asados con menta y parmesano

Para la vinagreta:

- Limón amarillo 1 Unidad
- Mostaza Dijon 1 Cucharadita
- Aceite de oliva virgen extra 4 Cucharadas
- Menta picada 2 Cucharadas
- Queso Parmesano Rallado 4 Cucharadas
- Sal A gusto
- Pimienta negra molida A gusto

Para las yemas confitadas:

- Yemas de huevo 4 Unidades
- Limon 1 Unidad
- Rama de romero 2 Unidades
- Aceite De Oliva A gusto
- Papel aluminio

Para los espárragos:

- Espárragos crudos 1 Manojó
- Aceite De Oliva A gusto
- Sal A gusto

Para servir:

- Pan Campesino 4 rebanadas
- Flores Comestible