Ensalada de Espárragos Crudos

Tiempo de preparación: 10 Min

Ingredientes

Esparragos: 10 Unidades
Jalapeño rojo: 1/4 unidad
Pangrattato: 3 cdas
Piñones: 1 cda
Sal en escamas: c/n
Hojas de Hierbabuena: 1 cda
Limon: 1/2 unidad
Perejil Crespo: 1 cda
Queso Parmesano Rallado: 2 cdas
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar espárragos en láminas finas cortadas con pelapapas y llevar a un bowl.
- Agregar *jugo* y ralladura de *limón*, sal en escamas, aceite de oliva, jalapeño en rodajas finas, *hierbabuena* y *perejil* crespo picado.
- Reservar.
- En un bowl pequeño mezclar pangratatto, piñones, queso parmesano rallado fino y agregar aceite de oliva hasta unir la preparación.

Armado

- Servir los espárragos en la base del plato y por encima el pangratatto aderezado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-esparragos-crudos