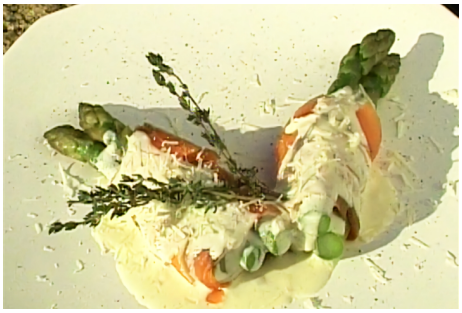
Espárrago envueltos en salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón ahumado: 4 Fetas

Espárragos blanqueados: 12 unidades o 200 g

Salsa de finas hierbas

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Echalottes: 2 Unidades

Tomillo: 2 Ramas
Crema de leche: 1/2 Taza

Varios

Tomillo: A gusto
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Envuelva los espárragos de a tres unidades con las láminas de **salmón**, formando paquetitos.
- Reserve.

Salsa de finas hierbas

- Pele y pique las echalottes.
- En una sartén caliente con *manteca* rehogue las echalottes, agregue la *crema* de leche, el queso rallado y condimente con sal, pimienta y ramas de *tomillo*.

Presentación

- Sirva los espárragos envueltos, rocíe con queso rallado y termine con la salsa de hierbas.
- Decore con hojas de *tomillo*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esparrago-envueltos-en-salmon