

# 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.

**Tomillo:** 2 Ramas

**Manteca:** 2 cdas.

**Crema de leche:** 1/2 Taza

**Echalottes:** 2 Unidades

### 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>