Espárragos al horno de leña

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Tomillo: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 100 Gramos
Cebolla: 1 Unidad
Esparragos: 2 Atado
Sal: Cantidad necesaria
Romero: A gusto

Preparación de la Receta

Para comenzar

colocamos el aceite de oliva en la base de una fuente de hierro junto con la panceta ahumada cortada de manera r&uacute

- Stica, 1 *cebolla* cortada en juliana y 2 atados de espárragos pelados en su base.
- Rociamos con aceite de oliva, sazonamos con sal, pimienta, *tomillo* y *romero*
- Tapamos con papel aluminio y llevamos al horno de leña a 180°
- Cocinamos hasta que estén tiernos los espárragos, retiramos del horno y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esparragos-al-horno-de-lena