

Faina intervenida

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Faina: 3 Porciones Queso Ementhal: 200 gr.

Esparragos: 200 gr. **Morrones en conserva**: 150 gr. **Pesto**: 3 Cucharadas **Almendras Tostadas**: A gusto

Preparación de la Receta

- Tomar
- 3 porciones de faina ya hechas y colocarlas en una sartén
- Dorar de un lado, y
- Luego dar vuelta y cubrir con ementhal rallado hasta fundir
- Usar una tapa para
- Mantener el calor
- En
- Otra sartén dorar puntas de espárragos con sal
- Servir
- Las porciones de fainá con queso, acomodando unos espárragos y morrones en
- Conserva por encima
- Terminar con un topping de pesto y almendras
- Tostadas

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/faina-intervenida