# Fuente Crocante de Espárragos



## Ingredientes

**Aceite**: c/n
**Brotes**: c/n
**Huevos**: 3 Unidades
**Mantequilla**: 1 cda
**Panco**: 1 y 1/2 Taza.
**Sal y Pimienta**: c/n
**Ají molido**: 1 cda
**Crema**: 1 cda
**Esparragos**: 2 atados
**Pan casero**: 3 Rodajas
**Ajo**: 1 Unidad
**Queso rallado**: 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- *Blanquear* los espárragos en agua hirviendo por 2 minutos y cortarles la cocción en agua con hielo
- Una vez frío secar y reservar.
- En una fuente para horno distribuir los espárragos con un fondito de aceite
- En un bol mezclar panco, queso rallado, *ajo* picado, *ají* molido, pimienta y cubrir los espárragos.
- Rociar con aceite de oliva y llevar a un horno moderado hasta *dorar*.
- Tostar rodajas de pan casero en una grilla y reservar.
- En un bol mezclar huevos, *crema*, sal, pimienta y en una sartén con *manteca* cocinar los huevos revueltos mezclando con espátula.
- Servir espárragos crocantes sobre cada tostada con aceite de oliva y encima agregar los huevos revueltos.
- Terminar con pimienta recién molida y brotes.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/fuente-crocante-de-esparragos**