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