

Gratín de espárragos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Espárragos gruesos: 1 Lata

Harina: 50 g

Mantequilla/ manteca: 50 g

Orégano fresco:

Pimienta:

Queso rallado para gratinar: 100 g

Salvia Fresca:

Leche: 500 ML.

Jamon: 6 Fetas

Nuez Moscada:

Pan Rallado: 1 cda

Queso: 6 Fetas

Sal:

Preparación de la Receta

- Escurrimos y secamos bien los espárragos.
- Luego, extendemos las *fetas* de *jamón* y colocamos las de queso por encima.
- En el centro, colocamos los espárragos y enrollamos.
- Así vamos colocando los espárragos en el fondo de una fuente apta para el horno.
- Por otro lado, preparamos una salsa bechamel

Para ello

fundimos la mantequilla/ manteca en una cacerola, añ

- Adimos la *harina* y rehogamos bien.
- Luego, incorporamos la leche bien caliente y de un golpe mientras removemos sin parar
- Continuamos removiendo hasta que la salsa esté espesa
- Salpimentamos y añadimos una pizca de nuez moscada.
- Cubrimos los espárragos con la bechamel, espolvoreamos con el queso rallado y el pan.
- Terminamos con hojas de *orégano* y *salvia*.
- Horneamos a máxima potencia hasta que esté bien gratinado.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gratin-de-esparragos-2>