MARÍA



Espárragos rellenos

4 raciones

Ingredientes

- Espárragos
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Cebolla morada
- Tomate
- Anchoas
- Sal
- Pimienta
- Vinagre
- Aove

Elaboración

1. Empezamos preparando el picadillo: juntamos en un bol los pimientos, la cebolla y el tomate, y los aliñamos con sal, pimienta, vinagre y aove
2. Escurrimos los espárragos y los abrimos a lo largo; después pasamos el dedo para abrir bien el hueco
3. Colocamos encima el picadillo de verduras
4. Abrimos una lata de anchoas en aceite de oliva virgen extra y las colocamos por encima de los espárragos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy