MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES

Hojaldre con trigueros y ricota

20min 4 raciones

Ingredientes

- Hojaldre
- Espárragos trigueros
- Ricota
- Ralladura de limón
- Sal, pimienta y tomillo/romero
- Miel
- Jamón ibérico
- Queso rallado

Elaboración

1. Empezamos con la base, añadimos a un bol la ricota, las especias, la miel y la ralladura de limón, mezclamos todo y reservamos para el final
2. Hacemos unas marcas en el hojaldre a modo de perímetro y extendemos la salsa de ricota
3. Colocamos los espárragos trigueros encima (uno para cada sentido), pinchamos los bordes y los pincelamos con huevo
4. Horneamos 20 minutos a 200°
5. Al sacarlo, colocamos el jamón para que vaya sudando la grasita y rallamos un buen queso

Hecho con CookNest

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