Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Gratín de espárragos al Roquefort

10min · 2 raciones · 589 kcal

Ingredientes

- Espárragos blancos gordos
- 1 trozo de queso roquefort
- 20 ml de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- 10 lonchas de pavo o jamón de york
- Queso rallado
- Nuez moscada y pimienta molida

POR RACIÓN

Proteínas	54 g
Grasas	39 g
Hidratos	8 g
Fibra	3,2 g

Elaboración

1. Introducir los espárragos en un recipiente para horno y enrollar cada uno en una loncha de pavo o de jamón de York
2. En un cazo, poner una cucharada de mantequilla y el queso Roquefort
3. Añadir un chorreón de leche y remover a fuego medio hasta que se disuelva todo
4. Añadir un poco de nuez moscada y de pimienta molida y seguir removiendo hasta que espese un poco
5. Pasados unos minutos, servir encima de los espárragos
6. Poner un poco más de queso por encima y hornear durante 10 minutos a 180º

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta