

# Espárragos rellenos

por Ramoni

## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 6

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Entrantes

**Ingrediente principal:** Verduras

**Temporada:** Todo el año

**País:** España

## Ingredientes

---

12 espárragos de lata blancos  
1 lata de atún  
1 lechuga  
1 huevo duro  
100 g de gambas cocidas  
150 g de mayonesa  
100 g de palitos de cangrejo

## Preparación

---

- Cocer el huevo en abundante agua durante 10 minutos.
- Hacer una cama de lechuga picada pequeña en el fondo de la fuente.
- Poner los espárragos abiertos sobre la lechuga.
- Picar el atún, el huevo, las gambas y los palitos de cangrejo y mezclarlos con la mayonesa.
- Añadir esta mezcla sobre los espárragos y listo para servir.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259888/esparragos-rellenos/>