

Espárragos gratinados

por Ramoni



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Verduras

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

1 kg espárragos
2 zanahorias
1 cebolla
1 puerros
2 huevos
2 lonchas de jamón serrano
1/4 l de leche
1/4 l caldo de los espárragos
10g mantequilla
10gr harina
queso gruyere rallado
nuez moscada
1/2 dl aceite
sal
200 gr champiñones

Preparación

Cortar la parte leñosa, pelar y limpiar los espárragos -blancos o verdes-, y cocerlos en agua hirviendo con sal hasta que estén blancos. Escurrirlos.

Cocer 11 minutos los huevos. Pelarlos y cortarlos en ruedas.

Limpiar, pelar y cortar en tiras finas la zanahoria, los champiñones, el puerro y la cebolla, y estofar lentamente todo junto en un fondo de aceite. Sazonar. En cuanto esté blando, retirar y verter en el fondo de una fuente refractaria.

Cubrir por encima con el jamón cortado en tiras y las ruedas de huevo duro. Colocar sobre este lecho los espárragos.

Hacer una bechamel clara: fundir en un cazo la mantequilla, añadir la harina y rehogar sin que tome color, incorporar la leche y el caldo de los espárragos y cocer bien. Condimentar con sal y nuez moscada; dejar que cueza lentamente. Cubrir con la bechamel la fuente de los espárragos y espolvorear con el queso. Gratinar en el horno unos minutos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/221138/esparragos-gratinados/>