



<https://www.mepillasquisando.com>



ESPÁRRAGOS CON CASACA



RECETA DE MI INVENCIÓN

INGREDIENTES:

24 Espárragos trigueros.
8 Placas de lasaña.
8 Lonchas de Jamón serrano.
8 Lonchas de Queso que funda.
1 Bolsa de Queso rallado.
Bechamel (al gusto).
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Quitamos la parte dura de los espárragos y los ponemos de pie en agua hirviendo unos 5 minutos, volcamos y mantenemos otros 5 minutos, sacamos y secamos bien, reservamos. Humedecemos las placas de lasaña o cocemos (según indique el envase). Una vez blandas las secamos bien con papel de cocina. Ponemos sobre cada paca y en este orden, una loncha de jamón, otra de queso y tres espárragos bien escurridos y secos. Enrollamos y sujetamos con un palillo. Una vez todos hechos, los ponemos en una placa de horno untada de aceite, ponemos un poquito de sal (poca pues el jamón sala) cubrimos con la bechamel y con queso rallado por encima. Metemos al horno previamente calentado a 180° y dejamos unos 15 minutos o hasta que se gratine el queso.

<https://www.mepillasquisando.com>