

GRATÍN DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes

- 1 Paquete de espárragos (500 g)
- 1 Taza de leche líquida
- 1 Cucharada semi-colmada de maicena
- 1 Tarro chico de crema SVELTY® (157 g)
- 2 Huevos
- 1 Paquete de queso parmesano rallado (80 g)
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1.- Retira la base del tallo de cada uno de los espárragos y luego córtalos en 3 o 4 partes según sea su tamaño. De inmediato pásalos por abundante agua hirviendo con un toque de sal solo durante unos segundos para avanzar su cocción. Luego, sepáralos en pocillos individuales y reserva.

2.- Mientras vierte la leche líquida en una cacerola y condimenta con sal y pimienta a gusto, lleva a fuego medio-alto, una vez que hierva agrega la maicena disuelta en un poco de agua fría y remueve constantemente hasta que la preparación vuelva a hervir y se torne más espesa. Retira del fuego y entibia.

3.- Agrega a la preparación anterior la crema SVELTY® de una vez junto a los dos huevos, bate hasta integrar homogéneamente sus ingredientes. Vierte esta crema en cada uno de los pocillos con los espárragos y espolvorea el queso parmesano. Lléalos a horno durante 15 a 20 minutos a temperatura alta de 200°C hasta dorar bien la superficie. Retíralos del horno y sírvelos de inmediato.



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	178 Kcal
Proteínas:	10.4 g
Grasa Total:	11.2 g
Colesterol:	87.5 mg
H. de Carbono:	9.8 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	152 mg