

www.lavidaesdulce.net

Los acompañamientos son una de mis especialidades!!! Me encanta sorprender con este tipo de plato, generalmente toda la atención está en el plato principal, pero a mí servir un buen acompañamiento hace toda la diferencia!!! Yo vivo en Chicureo y los asado son todos los fines de semana invierno y verano sin parar, así que tener una lista de buenos y ricos acompañamientos es lejos lo mas util y sacador de apuros. Tener ricos acompañamientos es para mí una manera de decirle a nuestros invitados que los queremos, que nos preocupamos por ellos, que nos importan y los queremos regalonear.

Estos espárragos logran este objetivo en un 100%, solo con un detalle, agregarle prosciutto y listo, sin pasarnos la vida en la cocina tenemos en un par de minutos un acompañamiento digno de restaurant, delicioso para dejar a los invitados con la boca abierta!

Espárragos Envueltos en Prociutto

Receta

150-200 grs. de prociutto

500 gramos de espárragos, con la parte de atrás cortada (1,5 cm. aprox.)

1 cda. de aceite de oliva

pimienta

En una olla con agua hirviendo y sal, blanquear los espárragos cocinar de 2-4 minutos dependiendo del grosor, luego colar y pasar por agua fría. Secar muy bien con papel absorbente.

Partir las tajadas de prociutto por la mitad, envolver los espárragos con el procciuto, partir desde la punta y subir en forma diagonal.

Calentar el aceite en un sartén a fuego medio, poner los espárragos y saltear de 2 a 4 minutos. Aliñarlos con pimienta y listo!