

www.lavidaesdulce.net

Pleno verano y época de parrillas, una tras otra, sin parar, nada mejor que festejar el verano, la amistad y una buena conversación alrededor de una parrilla! Aquí les dejo una receta de acompañamiento, amo las papas en todos sus formatos y preparaciones, me encantan, ya sea puré, fritas, al horno o simplemente un paquete de papa fritas compradas....las amo, esta receta es deliciosa por que además de llevar papas lleva unos deliciosos espárragos.....que mas se puede pedir?

Lo mejor de todo es que se aliñan las papas y los espárragos con ingredientes simples que hay en todas las casas y después directo al horno, ese es todo el trabajo que hay que hacer, y como resultado tenemos un acompañamiento delicioso para hacer relucir lo que tengamos en la parrilla, una receta simple, entretenida, repleta de sabor que nos va a alegrar el día!

Papas y Espárragos al Horno con Aceto Balsámico

1 kg de papas soufflé lavadas y partidas en dos
250 gramos de espárragos cortados en trozos sin la parte de atrás
2 cucharadas de aceite de oliva
4 cucharadas de vinagre balsámico
Una pizca generosa de sal y pimienta

Precaliente el horno a 200C, preparar una fuente con aceite en spray, reservar.
En un bol mezclar las papas con el aceite de oliva, aceto sal y pimienta, poner en la fuente reservada, tapar con papel aluminio y llevar al horno por 20 minutos.
Luego agregar los espárragos con un poco de aceite de oliva extra, si es necesario.
Mezclar y volver a cubrir, cocinar por otros 15 minutos.
Sacar del horno y corregir sabores, sal pimienta y un poco mas de aceto balsámico si es necesario.