Receta de Espárragos con Salsa de Queso

24 Jun 2014

Buenos días a tod@s, para hoy día de San Juan, felicito a tod@s l@s seguidor@s de esta Web que así se llamen y os dejo esta rica receta de espárragos con salsa de queso, seguro que os gustará porque es fácil de preparar y resulta un plato delicioso para l@s amantes de los espárragos.

Ingredientes

- Espárragos verdes (uno o dos manojos, o en lata si no hay frescos
- Aceitunas negras sin hueso (sobre 50grs)
- Queso fresco (50grs)
- Aceite de oliva (dos cucharadas)
- Zumo de limón (una cucharada)
- Ralladura de medio limón
- Hierbas aromáticas picadas (tomillo, romero, albahaca etc)
- Pimienta blanca molida
- Sal

Modo de Preparación

1. Limpiar los espárragos quitando la parte dura, si son de lata abrir y escurrir el caldo
2. Ponerlos a hervir con agua fría y sal unos diez o quince minutos hasta que estén tiernos
3. Refrescarlos con agua fría y reservarlos escurridos
4. En un bol, mezclar el zumo y la ralladura de limón, añadir las hierbas aromáticas picadas, pimienta blanca y sal al gusto
5. Añadir el aceite de oliva y el queso fresco desmenuzado y mezclar bien todos los ingredientes
6. Servir los espárragos con las aceitunas y rociados por encima con la salsa preparada y....buen provecho!!!