

# Espárragos en panceta



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/esparragos-en-panceta>

## Preparación

Lave bien los espárragos y corte 2 cm de la punta. Cortar tiras de jamón en dos mitades, a lo largo, por lo que le terminan quedando 12 tiras. Colocar una tira de panceta en una tabla de cortar en un ángulo de 45 grados. Coloque uno de los espárragos en la parte superior, perpendicular a ella. La punta del espárrago debe estar alineado con la parte inferior de la tira de panceta. Empiece a envolver el espárrago. Calentar un poco de manteca en una sartén grande y freír los espárragos envueltos 1-2 minutos por cada lado o hasta que la panceta esté dorada y crujiente.



## Ingredientes

- 12 Espárragos
- 6 rebanadas Tocino - Panceta
- 2 cucharada/s Manteca para freír

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Familia, Gourmet, Un pobre estudiante, Visitas, Guarniciones