

Espárragos gratinados



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 12min

Tiempo total: 42min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/esparragos-gratinados>

Preparación

Lavar bien los espárragos debajo del agua y cortar un poco el tallo; prepara una cacerola grande con 2 litros de agua y una pizca de sal, una vez esté hirviendo, añadir los espárragos y mantenerlos hirviendo durante 15 o 20 minutos (deben estar tiernos). Posteriormente, sacarlos con cuidado y escurrirlos sobre papel de cocina. Lavar los tomates y cortarlos en rodajas no muy finas, colocarlos en una fuente y añadir sal y un poco de oregano dejándolos reposar unos 5 minutos. Mientras tanto en un bol mezclar la salsa de tomate y el diente de ajo cortado muy fino. Fundir en el microondas un poco la manteca, repartir la mitad en una fuente para horno (preferiblemente ovalada), colocar los espárragos, cubrir con la mezcla de la salsa de tomate y colocar por encima las rodajas de tomate natural (si es una fuente pequeña se pueden hacer varias capas, similar a una lasaña). Rociar por encima el resto de manteca y espolvorear con queso rallado, introducir en el horno durante 10 – 12 minutos a 180º, hasta que el queso esté completamente fundido.

Ingredientes

- 1 kgrs. Espárragos
- 5 Tomates maduros
- 1 taza/s Pasta de tomate
- 50 grs. Manteca
- 1 diente de Ajo
- 4 cucharada/s Queso rallado
- 1 poco Orégano
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Familia, Guarniciones

