

Mousse de espárragos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mousse-de-esparragos>

Preparación

Cortar las bases duras de los espárragos, blanquearlos y reservar las doce puntas con mejor forma. Poner en una procesadora el resto de los espárragos, tallos y puntas, y mezclarlos con la crema y los huevos.

Reservar. Aparte, unir la salsa bechamel espesa con el queso rallado y condimentar a gusto. Para el armado final, volcar la mitad de la preparación procesada en un molde de budín inglés forrado con papel manteca enmantecado; acomodar la docena de puntas reservadas en línea; y tapar con el resto de la preparación. Hornear a baño María a temperatura moderada por una hora o hasta que la superficie esté dorada y resistente.

Servir caliente o frío. Disfrute! Fuente: RevistaMaru.com

Ingredientes

- 2 atado/s Espárragos
- 200 cc. Crema de leche
- 3 Huevos
- 1 taza/s Salsa Bechamel
- 50 gramo/s Queso Parmesano
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta

Tip para la receta

También lo puede hacer en moldes individuales sin colocar los espárragos en el medio.

