

Pan pita con espárragos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-pita-con-esparragos>

Preparación

Precalente el horno a 220°C. En una sartén grande colocar las 2 cucharadas de aceite de oliva a calentar, agregar la cebolla en rodajas y la sal. Cocine y revuelva a fuego medio hasta que las cebollas están comenzando a ablandarse y se doren -unos 5 minutos- y agregue los espárragos. Continúe cocinando la mezcla de verduras durante 5-7 minutos más. El espárrago debe estar de color verde brillante y tierno y la cebolla caramelizada. Retirar del fuego. Coloque los panes en una bandeja para hornear forradas (necesitarás dos) y extender en cada uno 3 cucharadas de pesto, seguido de un 1/4 de taza de queso mozzarella. Coloque las rodajas de papa sobre el queso y dividir y separar la mezcla de vegetales uniformemente sobre la parte superior de cada pan. Cubra cada pan con 2 cucharadas de queso parmesano y rociar con 1 cucharada de aceite de oliva. Coloque en el horno y hornear durante unos 10-15 minutos o hasta que el pan se dore bien y el queso se derrita.

Ingredientes

- 500 gramo/s Espárragos frescos cortados en cuartos
- 1 Papa cocida cortada en rodajas finas
- 1 Cebolla grande cortada en rodajas
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 3/4-1 taza/s Pesto de albahaca
- 4 Pan pita - árabe
- 1/2 taza/s Queso Pamesano rallado
- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 1 taza/s Mozzarella rallada

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa

