

Papas rostizadas con espárragos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/papas-rostizadas-con-esparragos>

Preparación

Precaliente el horno a 205°C. Cortar las terminaciones de los espárragos y luego cortarlos en bastones de 5 cm, aproximadamente. En un tazón grande tirar dentro los espárragos, las papas, 2-3 cucharadas de aceite de oliva, el ajo, sal y la pimienta. Engrasar un molde para hornear, cazuela o charola. Ase las verduras unos 35-45 minutos hasta que las papas estén tiernas. Decorar con albahaca fresca. Servir con queso parmesano.

Ingredientes

- 1 puñado/s Espárragos frescos y gruesos
- 500 gramo/s Papa pequeñas cortadas en cuartos
- 1 poco Aceite de oliva
- 3 diente/s Ajo cortado en rodajas
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 cucharada/s Albahaca fresca picada
- 1 poco Queso Parmesano rallado para servir

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones

