



Espárragos con salsa de queso y nueces

Ingredientes

- 16 espárragos blancos de lata de grosor medio
- 1 cebolla
- 200 g queso Camembert
- 250 ml leche
- 150 g nueces peladas
- 2 cucharadas aceite de oliva
- Perejil.

Preparación

Picar muy menuda la cebolla .

Calentar el aceite en una sartén y añadir la cebolla .

Rehogar la cebolla .

Cuando la cebolla empiece a quedar transparente añadir el queso cortado en dados .

Remover y añadir la leche .

Remover y dejar cocer a fuego lento hasta que el queso esté fundido .

Añadir 100 g de nueces .

Pasar a un vaso de batidora y batir/triturar hasta conseguir una salsa fina .

Dorar los espárragos en una sartén .

Poner en un plato un poco de salsa, colocar encima 4 espárragos por ración .

Adornar con un poco de salsa por encima con perejil picado y las nueces picadas .

Servir caliente .

.