



Espárragos trigueros hojaldrados

Ingredientes

- Dos manojos de espárragos
- 4 rectángulos de pasta de hojaldre congelada
- una cebolla
- mantequilla
- una yema cruda
- huevo batido
- dos cucharadas de nata.

Preparación

Descongelar el hojaldre y pintarlo con el huevo batido .

Meterlo al horno y cuando esté hecho abrir los hojaldres por la mitad .

Mientras cocer los espárragos .

En una cazuela poner una cucharada de mantequilla, aceite, cebolla picada y la harina agregar el caldo de cocer los espárragos y dejar cocer hasta que espese un poco, retirar del fuego y añadir la yema y la nata .

Distribuir los espárragos en los hojaldres abiertos con la salsa por encima .

Cerrar con la tapa de los hojaldres y servir recién hecho .

.