



Espárragos Blancos con Vinagreta: Un Delicioso Entrante de Primavera

Receta para 4 personas

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 1 lata Espárragos Blancos | ☐ 1 al gusto Aceite de Oliva Virgen Extra |
| ☐ 1 ud (pequeña) Cebolla | ☐ 1 al gusto Vinagre |
| ☐ 1 ud Tomate | ☐ 1 al gusto Sal |
| ☐ 1 ud Huevo Duro | |
-

PREPARACIÓN

1. Escurre los espárragos y colócalos en una fuente.

2. Pica la cebolla, el tomate y el huevo duro en trozos pequeños.

3. En un bol, mezcla la cebolla, el tomate y el huevo duro. Añade aceite de oliva, vinagre y sal al gusto para hacer la vinagreta.

4. Vierte la vinagreta sobre los espárragos.

5. Deja reposar durante unos minutos para que los espárragos absorban los sabores de la vinagreta.