COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Espárragos Blancos con Vinagreta: Un Delicioso Entrante de Primavera

Receta para 4 personas

Preparación: 15 min
Total: 20 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

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

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.