


ESPÁRRAGOS ENVUELTOS EN TOCINO

6 personas

Ingredientes:

- 1 paquete de 200 gramos de Tocino 
- 1 Atado de Espárragos
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación:

Tomamos los espárragos y cortamos la parte baja del tallo para que no sea muy fibroso. En una olla con agua hirviendo, blanqueamos los espárragos con la sal. Escurrimos y envolvemos con una lámina de tocino haciendo un paquete con 3 o 4 espárragos. Repetimos la operación cuantas veces sea necesaria y los ponemos en un aceite a asarse hasta que se dore el tocino. Una vez dorado, agregamos la pimienta y servimos.

