



ESPÁRRAGOS ALMENDRADOS

Ingredientes:

- ½ kg de espárragos verdes
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de almendra fileteada

Procedimiento:

1. Limpia los espárragos, pártelos por la mitad y cuécelos en agua hirviendo con sal. Escurre.
2. En una sartén caliente funde la mantequilla y vierte los espárragos.
3. Salpimenta y agrega la almendra. Saltea por 3 minutos.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 Min

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4