



TARDALETAS DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes:

Base:

400 g de pasta hojaldre
Harina, cantidad necesaria

Relleno:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla, picada
- 2 manojos de espárragos, picados en trozos
- 3 huevos
- 1 ½ tazas de crema
- ½ cucharada de consomé de pollo, en polvo
- ½ taza de queso parmesano, rallado
- 250 g de queso manchego, rallado

Procedimiento:

1. Para la base, extiende la pasta hojaldre en una mesa ligeramente enharinada con ayuda de un rodillo y cubre con ésta moldes para tartaletas previamente engrasados.
2. Para el relleno, calienta la mantequilla, fríe la cebolla y agrega los espárragos para que doren ligeramente. Retira del fuego y deja enfriar.
3. Bate los huevos con la crema, el consomé y mezcla con los dos tipos de quesos. Coloca la mezcla de espárragos sobre las bases de las tartaletas que reservaste y vierte la crema.
4. Hornea por 30 minutos o hasta que la pasta y el relleno estén cocidos. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de Horneado: 30 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones:

