



MOLDE DE QUESO CON ESPARRAGOS

Ingredientes:

600g de espárragos limpios y cocidos y cortados a la mitad

1 lata de leche evaporada

1 queso de cabra

3 huevos

Sal y pimienta al gusto

1/2 cucharadita de cebolla en polvo

1 taza de queso mozzarella rallado

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 200C

Licua la leche evaporada con el resto de los ingredientes excepto los espárragos y el queso mozzarella.

Vacía en un refractario previamente engrasado y enharinado. Distribuye los espárragos cocidos y por último espolvorea el queso.

Hornea a 180 C durante 30-35 minutos o hasta que dore ligeramente la superficie.

Ofrece caliente.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8