

I N G R E D I E N T E S

TARTA DE ESPÁRRAGOS CON MASA FILO

Masa Filo

Manteca

Mostaza

Miel

Espárragos

3 huevos

1/2 taza de crema

1/2 taza queso crema

Sal

Pimienta

Queso rallado

Ralladura de 1/2 limón

P R O C E D I M I E N T O

1- Preparar una base de 4 hojas de masa filo pinceladas con manteca derretida (entre capa y capa).

2- Llevarla al horno hasta que esté seca pero no dorada.

3- Pincelar la base con un poco de salsa de mostaza y miel y poner los espárragos crudos (sin la parte blanca) en fila.

4- En un bol batí 3 huevos con 1/2 taza de crema y 1/2 de queso crema. Salpimentar.

5- Agregar el ligue sobre los espárragos y espolvoreá con queso rallado y ralladura de 1/2 Limón.

6- Llevar al horno hasta que se cocine.

