



PUNTAS DE ESPÁRRAGO HORNEADAS ENVUELTAS EN JAMÓN DE PARMA

Ingredientes

18 puntas de espárragos
6 lonchas de jamón de Parma
Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

Porciones 6 **Tiempo de preparación** 10-15 minutos **Tiempo de elaboración** 10 minutos

Elaboración

Precalienta el horno a 200 °C

Lava los espárragos y corta la parte inferior. Hiérvelos durante 3 minutos en agua con sal, escúrrelos y ponlos directamente en agua con hielo hasta que se enfríen completamente. Sácalos del agua y sécalos.

Coge tres espárragos y envuélvelos con una loncha de jamón de Parma. Repite la operación con todos los espárragos y el jamón.

Unta una bandeja para horno con aceite de oliva y coloca los espárragos.

Sazonalos y hornéalos durante 10 minutos.

Un consejo de primera

Hornéalos durante un poco más de tiempo si los tallos son más gruesos.

Sírvelos con un poco de parmesano rallado y un chorrito de reducción

de vinagre balsámico.