

# **ESPARRAGOS TRIGUEROS CON SALSA DE SETAS**

## **INGREDIENTES:**

**1 MANOJO DE ESPARRAGOS TRIGUEROS**

**½ KILO DE SETAS**

**200 ML DE NATA LIQUIDA**

**ACEITE**

**CEBOLLA**

**SAL**

**OPORTO**

**1.- EN UNA SARTEN PONEMOS UN POCO DE ACEITE. PICAMOS LA CEBOLLA EN JULIANA Y REHOGAMOS.**

**2.- SE LIMPIAN LAS SETAS Y SE AÑADEN A LA CEBOLLA. SALAR AL GUSTO.**

**3.- CUANDO ESTEN HECHAS SE AÑADE EL OPORTO. SE HACEN UN POCO MÁS Y LO PASAMOS POR LA BATIDORA**

**4.- SE LIMPIAN LOS ESPARRAGOS TRIGUEROS. SE PONE UNA SARTEN AL FUEGO, UN POCO DE ACEITE Y SE HACEN LOS ESPARRAGOS. NORMALMENTE ESTOS ESPARRAGOS QUEDAN “AL DENTE”.**

**5.- EN UNA BANDEJA SE PRESENTAN LOS ESPARRAGOS Y SE NAPAN CON LA SALSA.**