

ESPÁRRAGOS RELLENOS DE TRUCHA AHUMADA Y CREMA DE QUESO DE VALDEÓN

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS:

- 12 Espárragos
- 200 gr de Trucha Ahumada de Palencia
- 200 gr de Queso de Valdeón
- 500 ml de Nata Líquida
- 6 Huevos
- Harina
- Aceite de Oliva
- Sal
- Nueces
- Perejil



PROCEDIMIENTO

- 1º) Se abren los espárragos, pero no del todo y se van rellenando de trucha ahumada en tiras.
- 2º) En un cazo juntamos el queso de Valdeón con la nata y lo ponemos a fuego lento para que se haga, añadimos sal al gusto.
- 3º) Batimos los huevos, enharinamos los espárragos, los pasamos por huevo y los freímos en el aceite de oliva, según se van haciendo los vamos sacando y los ponemos en papel absorbente.

PRESENTACIÓN

En un plato ponemos 3 ó 4 espárragos por ración dependiendo del tamaño y echamos la salsa Valdeón por encima. Decoramos con unas nueces y un poco de perejil picado.