

## ESPÁRRAGOS CON QUESO NAZARETH, JAMÓN Y POMELO



### Instructions:

Pele los espárragos y cuézalos en agua salada hasta que estén hechos pero crujientes y después deje que se enfríen

Pele los pomelos y quite las membranas

Corte el queso y el jamón en tiras

Mezcle la crema agria con pimienta, sal y un poco de zumo de pomelo para obtener una salsa suave

Emplate los espárragos, el jamón, el queso, el pomelo y la nata ácida

Tueste el pan con un poco de mantequilla y sirva todo junto con perejil

### Serves:

4 people

### Recipe type:

Entrada

### Allergens information:

Gluten

### Grado de dificultad:

2