

Published on *Nazareth Cheese* (<https://nazarethquesos.es>)

[Inicio](#) > Espárragos con queso Nazareth, jamón y pomelo

Espárragos con queso Nazareth, jamón y pomelo

7_salade_van_kaas_met_asperges_en_ham_hor.jpg

□
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
