



Espárragos rellenos



INGREDIENTES

- Espárragos
- Queso Manchego Semicurado Las Terceras DOP
- Ajoaceite tradicional
- Ajoaceite de ajo negro
- Sucedáneo de caviar
- Huevas de salmón

PREPARACIÓN:

Cortamos el queso manchego Semicurado Las Terceras en finas y estrechas cuñas. Asamos ligeramente los espárragos en la sartén hasta quedar al dente. Con cuidado, hacemos un corte que atraviese el espárrago sin llegar a dividirlo y le añadimos en el interior la cuña de queso previamente cortada. A continuación, añadimos en uno de los espárragos el ajoaceite tradicional con la ayuda de una pequeña manga pastelera y hacemos lo mismo en otro espárrago con el ajoaceite de ajo negro. Como último toque, añadimos el sucedáneo de caviar y las huevas de salmón a nuestro gusto.