rollitos de esparragos con bechamel

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
a la salsa bechamel me gusta añadirle una pizca de nuez moscada

Descripción:
un plato que se puede tener preparado de la víspera y que gusta tanto a mayores como a pequeños

Ingredientes para 4 personas :

- 2 lonchas por persona de jammón york
- una bandeja de 250 gr de champiñones
- 1 cucharada de tomate natural triturado
- Para la salsa Bechamel
- 1 cucharada y 1/2 de mantequilla o margarina
- la que admita la bechamel de leche
- 2 cucharadas de harina
- una pizca de sal
- 1 bote de espárragos blancos
- una pizca de perejil picado

Preparación:

Paso 1
preparar los ingredientes, mientras hacemos la salsa bechamel, vamos limpiando los champiñones y troceándolos.

Paso 2
En una sartén se saltean los champiñones unos 5 minutos y de mientras en una fuente que vaya al horno se colocan los rollitos envolviendo cada esparrago con una loncha de jamón york

Paso 3
Se añade a la salsa bechamel, la cucharada de tomate natural triturado que le da un toque de color

Paso 4

se ponen encima de los rollitos y la salsa los champiñones y se meten al horno media hora a 180º, hasta que toma un color doradito.Aún caliente se le espolvorea una pizca de perejil picado o de albahaca y se emplata. tener en cuenta que la bechamel llena bastante así que con dos rollitos por persona, es suficiente