

KITCHEN MART

EL ARTE DE LA CULINARIA

ESPARRAGOS EN COSTRA DE PARMESANO CON SALSA DE TOMATE PICANTE



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Breville®

ESPARRAGOS EN COSTRA DE PARMESANO CON SALSA DE TOMATE PICANTE.

 4 porciones.

INGREDIENTES

- > 1 manojo de espárragos (alrededor de 12)
- > recortado y limpio
- > 1 huevo
- > 1/2 taza de leche entera
- > 1 taza de queso parmesano

INGREDIENTES *para la salsa de tomate picante*

- > 1 lata de tomates asados.
- > 1 diente de ajo picado.
- > 1 cucharadita de hojuelas de chile.
- > 1 cucharada de aceite de oliva.
- > 1 cucharadita de tomillo fresco.
- > Sal y pimienta para probar.

PREPARACIÓN

1. Combinar huevo y leche.
2. Enrollar los espárragos en la mezcla de huevo / leche.
3. Roll en parmesano.
4. Agregar a la bandeja Air Fry.
5. Freír al aire a 400 grados durante 5-7 minutos.

PREPARACIÓN *para la salsa de tomate picante*

1. Combinar los tomates asados al fuego, el diente de ajo picado, las hojuelas de chile, el aceite de oliva y el
2. tomillo fresco.
3. Añadir sal y pimienta al gusto.



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

KITCHEN MART

EL ARTE DE LA CULINARIA

 @kitchenmartcolombia  Kitchen Mart Colombia

CONTÁCTANOS: (+57) 317 4185461 - contacto@kitchenmart.co

LA QUINTA Centro Comercial, local 205 fase 2. Bucaramanga