



Espárragos

asados con queso de cabra y finas hierbas.

INGREDIENTES

- 20 espárragos medianos.
- 12 tomates cherry .
- 1 taza de hojas de albahaca fresca.
- 1 taza de berros.
- 1 taza de brotes de brócoli.
- 8 cucharadas de aceite de oliva.
- 8 cucharadas de jugo de limón.
- 250 g de queso de cabra, cortado en cubos.

PREPARACIÓN

Lave los espárragos, corte el tallo duro y pele la parte inferior. Aceite una fuente y agregue los espárragos, sal y pimienta.

Lleve al horno precalentado por 5 minutos, dándoles vueltas para que se doren por todas las caras. Corte los tomates, en mitades o cuartos, en una fuente coloque los espárragos agregue el queso cortado en cubos, el tomate, los berros, decore con los brotes, rocíe el aceite de oliva restante, sal, pimienta y un chorrito de limón.



Nuestro Espumante Brut Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.