

Receta de Pudín De Espárragos Con Leche Evaporada

22 Abr 2014



Buenos días, como parece que continua el buen tiempo, pues para hoy os dejo este pudín de espárragos que es muy fácil de preparar y un plato muy refrescante para esta época veraniega.

Ingredientes

- Espárragos (una lata grande)
- Huevos (cuatro)
- Leche evaporada (una lata)
- Mayonesa

Modo de Preparación

1. Escurrir los espárragos y triturarlos hasta que queden bien pasados
2. Precalentar el horno a 180 Grados
3. Añadir los huevos y batir, echar la lata de leche y mezclar bien todo
4. Volcar la masa en un molde apto para el horno y ponerlo al baño maría durante veinte minutos aproximadamente
5. Dejar que se enfríe y cubrirlo de mayonesa
6. Decorar con unas hojas de lechuga o unos canónigos alrededor y si queréis unas rodajitas de tomate natural, servir templado o frío, como prefiráis y... buen provecho!!!!