

Espárragos verdes con aceite de pipas de calabaza estirio



Entrantes

Tipo de
receta



20 minutos

Preparación



Fácil

Dificultad



Ingredientes para 6 personas

1 kg de espárragos verdes
6 cucharadas de aceite de pipas de calabaza IGP
1 cucharada de balsámico
sal
pimienta
un trozo de queso parmesano

Preparación

Pelar los espárragos y cocerlos en agua salada de 3 a 5 minutos, no deben quedar muy blandos. Dejarlos escurrir y ponerlos en un plato precalentado. Mezclar el aceite de pipas de calabaza con el balsámico, sal y pimienta y ponerlo encima de los espárragos. Añadir parmesano a su gusto.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch