

Cazuelitas de espárragos y gambas



Ingredientes:

- 8 rebanadas de pan de molde
- medio vaso de leche
- 1 nuez de mantequilla
- 1 manojo de espárragos
- 200 g de gambas
- 8 cucharadas de zumo de limón para el aliño

Preparación:

Se bañan con leche las rebanadas de pan de molde y se ponen en ocho pequeños recipientes untados con mantequilla.

Se introducen en el horno 7 minutos a 200° y luego se dejan enfriar. Se sacan las cazuelitas de pan procurando no romperlas.

Mientras, se cuecen las gambas en una mezcla de agua y vino blanco, se pelan y se cortan en trozos bastante grande. Se cuecen los espárragos, se pasan por agua fría para fijar el color y también se cortan en trozos.

En las cazuelitas se ponen trocitos de gambas y espárragos.

En el momento de servir se vierte una cucharadita de zumo de limón por encima.

Y ya tenemos nuestras cazuelitas de espárragos y gambas listas!