

Espàrrecs gratinats amb pernil ibèric



Ingredients

- 12 talls de pernil ibèric
- 12 espàrrecs verds
- 500 grams de tomàquet madur
- 1 ceba
- 2 alls
- ½ got de nata líquida
- 1 sobre de formatge ratllat parmesà
- Oli d'oliva
- Sal de mar

Elaboració

Per començar cal rentar els espàrrecs, tomàquets i la ceba. A continuació cal tallar el tomàquet, la ceba i els alls en trossos petits. Un cop tallats els poseu en una paella amb una mica d'oli d'oliva i els sofregiu a foc suau.

Heu de saltar els espàrrecs en una paella amb una mica d'oli i un polsim de sal mar. Enrotlleu cada espàrrec amb un tall de pernil.

Agafeu una safata resistent al forn i poseu el sofregit al fons. Al damunt, heu de col·locar els rotlles d'espàrrecs amb pernil. Finalment, heu d'afegir la nata líquida i després, heu d'espolsar el formatge ratllat per sobre.

Per acabar, heu de gratinar al forn a 100 °C fins que el formatge estigui daurat.

Bon profit!

Àgata