



ESPÁRRAGOS ASADOS CON SALSA DE PEREJIL Y LIMÓN

Ingredientes

- 1 manojo de espárragos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal al gusto

PARA LA SALSA

- 1 taza de hojas de perejil sin los tallos
- El jugo de 2 limones grandes (aproximadamente 1/3 a 1/2 taza de jugo de limón)
- 3 cucharadas de aceite de oliva (agregue más al gusto)
- 4 a 6 dientes de ajo (al gusto)
- Sal al gusto

Preparación

1º. Mezcle los espárragos con el aceite de oliva hasta que estén recubiertos con el aceite y espolvoréelos con un poco de sal. Caliente la parrilla o el horno.

2º. Para preparar la salsa de perejil y limón, ponga las hojas de perejil, el jugo de limón, y los ajos en una licuadora y licue bien.

3º. Filtre con un colador la salsa de perejil y ponga la mezcla en un envase o frasco (con tapa), agregue el aceite de oliva, y la sal. Se cierra bien el frasco y se lo agita hasta que todo esté bien combinado. La salsa se puede guardar refrigerada hasta el momento de usarla – solo agítela un poco antes de usarla.

4º. Ponga los espárragos en la parrilla caliente y áselos hasta que se pongan suaves y estén dorados por ambos lados. Sírvalos bañados con la salsa de perejil y limón.

[FUENTE:WWW.LAYLITA.COM](http://WWW.LAYLITA.COM)