Canastas de clara de huevo

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	2	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

120 g de Claras de Huevo San Juan

150 g de pasta de hojaldre

1 pza. de Huevo San Juan

C/s Espárragos

C/s Harina

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Estirar la pasta de hojaldre a un grosor de 2 milímetros con un poco de harina para que no se pegue en la mesa de trabajo. Cortar cuadrados de aproximadamente 10 centímetros de cada lado.
3. Envolver los espárragos con los cuadrados formando unas canastas. Posteriormente acomodarlos en una bandeja para hornear.
4. Batir el Huevo San Juan en un recipiente y barnizar las canastas.
5. Hornear las canastas durante 15 minutos aproximadamente o hasta que tomen un color café claro.
6. Hacer una tortilla de Claras de Huevo San Juan en una sartén, una vez cocida cortarla en tiras y colocarlas sobre las canastas de espárragos.