Espárragos gratinados con jamón con thermomix

15 min	15 min 35 min	15 min 35 min 50 min	15 min 35 min 50 min 1/10
15 min 35 min 50 min 1/10 11	15 min 35 min 50 min 1/10 11 6	15 min 35 min 50 min 1/10 11 6 12	

15 min 35 min 50 min 1/10 11 6 12

Para el gratin :
1 kg de espárragos blancos
600 g de agua
30 g de queso gruyère rallado
4 lonchas de jamón blanco
1 pizca de sal Para la bechamel :
500 g de leche
60 g de harina
40 g de mantequilla
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
Nuez moscada

Precalentar el horno a 220°C
Para la bechamel en Thermomix :
Â»
Ver la receta de la salsa bechamel en Thermomix.
Para el gratin en Thermomix :
Â»
Pelar, lavar y colocar los espárragos en la bandeja Varoma. Agregar el agua y una pizca de sal. Programar 25 minutos a temperatura Varoma a velocidad 1.
Â»
Al finalizar, reservar caliente.
Â»
Envolver 3 espárragos en una loncha de jamón y colocarlos en una fuente apta para horno. Hacer lo mismo con los demás espárragos.
Â»
Verter la bechamel sobre los espárragos con jamón. Espolvorear con queso gruyère.
Â»
Hornear durante 10 minutos.
Servir inmediatamente. ¡ Buen provecho !

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com