ESPÁRRAGOS DE NAVARRA CON VINAGRETA

Ingredientes

- Espárragos de Navarra Dantza Muy Gruesos
- 3 dientes de ajo
- ½ cebolleta
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de vinagre
- 1 manojo de perejil fresco
- Sal

Preparación

1. En una fuente disponemos unos espárragos de Navarra Dantza Muy Gruesos.
2. En un mortero añadimos los dientes de ajo troceados, un puñadito de sal, el perejil fresco picado y machacamos bien.
3. Añadimos al mortero la cebolleta picada finita, el aceite de oliva y el vinagre.
4. Removemos bien con una varilla para que se integren todos los ingredientes.
5. Probamos la vinagreta y rectificamos a nuestro gusto ya que puede gustarte que sea más aceitada o que sepa más a vinagre. ¡Para gustos las vinagretas!
6. Añadimos sobre la fuente de los espárragos la vinagreta que hemos preparado.
7. ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta deliciosa receta express que es deliciosa y saludable a partes iguales.