



## Espárragos rellenos

**Ingredientes** - *Para 4 persona(s)*

- Para el relleno
  - 1 Ud. de *Espárrago blanco ( en lata)*
  - 1 Ud. de *Cebolla*
  - 1/2 Ud. de *Pimiento rojo, crudo*
  - 1/2 Ud. de *Pimiento amarillo, crudo*
  - 1 Puñado(s) de *Aceituna verde rellena de anchoa*
  - 1/2 Puñado(s) de *Alcaparra*
- Para la salsa
  - *Aceite de oliva virgen extra*
  - *Salsa de soja*
  - *Aceite de sésamo*
  - *Vinagre de Módena*

### Preparación

#### Paso 1 - Cortar las verduras

Cortaremos todas las verduras y las aceitunas a trocitos muy pequeños, tened en cuenta que luego habrá que ponerlas dentro de los espárragos.

#### Paso 2 - Macerar las verduras

Ahora lo ponemos todo lo cortado en un cuenco, junto con las alcaparras y añadimos un chorrito de aceite de oliva, otro de de salsa de soja y en menor cantidad el vinagre de módena y el aceite de sésamo.

#### Paso 3 - Rellenar los espárragos

Con la ayuda de un cuchillo fino y afilado haremos un corte transversal a cada uno de los espárragos. Procurad que el corte no llegue a cortar del todo el espárrago, para que quede de una sola pieza. Una vez echo el corte los rellenamos con cuidado con el picadillo de verduras. Al emplatar le añadiremos un chorrito de aceite de oliva por encima. También podemos decorar el plato con un poco de lechuga y tomate.