



Serpiente de espárragos



30 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Espárragos trigueros congelados
300 gr



Guisantes congelados
200 gr



Maíz dulce congelado
80 gr



Cacahuetes
80 gr



Pasta filo
4 hojas



Aceite de oliva
1 cucharada



Mantequilla



Canela



Sal

Elaboración

Saltear los **espárragos** congelados en una sartén, con un poco de aceite para cocinarlos. Cuando estén blanditos, cortar en trozos pequeños. Añadir los **guisantes** congelados y dejar cocinando todo. Echar un poco de sal al gusto y 1 cucharadita de canela.

En otra sartén, tostar ligeramente los cacahuetes con cuidado de que no se quemen y reservarlos.

Añadir el **maíz** congelado a la sartén de las verduras y dejarlo cocinar unos minutos. Cuando esté hecho, incorporar los cacahuetes previamente tostados y mezclar todo. Reservar en la sartén para que se enfríe un poco.

Precalentar el horno a 180°C. Mientras se calienta el horno, estirar las 4 hojas de pasta filo sobre un papel de horno. Poner en el centro de cada hoja una fila del relleno de verduras; de forma que, al enrollarlo, quede como un rollito. Cuando estén los 4 hechos, juntarlos y enrollarlos en forma de espiral o serpiente con cuidado, siempre encima de una bandeja de horno con papel para que no se pegue.

Derretir dos cucharadas de mantequilla unos segundos al microondas y con ayuda de una brocha pintar la serpiente por arriba.

Hornear durante 15 minutos aproximadamente hasta que esté dorado.

