

Receta cedida por [Yolanda Vázquez Mazariego](#)



Preparación

1. Poner el horno a calentar a 180°C.
2. Lavar los espárragos y cortarlos en piezas de unos 4 cm.
3. Pelar las patatas y las cebollas y cortarlas en rodajas finas.
4. Coger los dientes de ajo y picarlos muy finos.
5. Extender las cucharadas de aceite de oliva virgen extra en una fuente para el horno y añadir todos los vegetales cortados e intercalados. Espolvorear con la sal marina y las hierbas mediterráneas.
6. Bañar bien la fuente con la soja gratín.
7. Introducir la fuente en el horno caliente a altura media con calor arriba y abajo durante 25-30 minutos. Subir el horno a 200°C, con el calor en la parte superior, o en la opción para gratinar durante 5-10 minutos.
8. Decorar con unas ramitas de tomillo y servir caliente.

Gratinado de patatas y espárragos con crema de soja

Ingredientes

Un manojo de espárragos frescos
(Para 4 personas)

Tres patatas medianas

Una cebolla

Tres dientes de ajo
(Para 4 personas)

[Un envase de 200 ml de soja gratin BJORG](#)

Tres cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Hierbas mediterráneas al gusto (tomillo, estragón, orégano, perejil)

Un pellizco de sal marina

Unas ramitas de tomillo

Consejo

"Receta vegetariana con las propiedades depurativas del espárrago, la energía de la patata y la suavidad de la crema de soja sin lactosa para conseguir que disfrutes de un gratinado de fácil digestión y con un sabor riquísimo."