Huevos revueltos con espárragos.

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toñi Hernández

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
No dejar los huevos muy hechos.

Descripción:

Los huevos revueltos se pueden hacer de muchas maneras. De esta forma son como más me gustan.

Ingredientes para 2 personas :

- 4 Huevos
- 1 manojo de Espárragos verdes
- 1 Cebolla mediana
- 50 gr. de Jamón serrano
- 50 gr. de Gambas peladas
- Aceite de oliva, sal

Preparación:

Paso 1

Cortar finamente la cebolla y los espárragos a trozos pequeños. En una sartén antiadherente poner el aceite y sofreír la cebolla y los espárragos a fuego suave y tapada.

Paso 2

Cuando los espárragos estén en su punto, subir el fuego y añadir el jamón a taquitos, cuando empiece a dorarse añadir las gambas peladas, remover y dejar un par de minutos más.

Paso 3

Batir los huevos e incorporarlos a la sartén, sin dejar de remover hasta que cuajen. Salar y servir