

Receta de Tortilla de Espárragos Verdes con Pan Rallado

08 Ago 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de tortilla con espárragos y pan rallado, en casa nos encanta y la preparo siempre que puedo y encuentro espárragos en el mercado, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Espárragos verdes (dos manojos)
- Cebolla (una mediana)
- Huevos (cinco o seis)
- Sal
- Pan rallado (dos o tres cucharadas)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar los espárragos y quitarles la parte dura
2. Partirlos en trozos pequeños con ayuda de un cuchillo
3. Picar la cebolla en trocitos pequeños y mezclarla con los espárragos
4. Poner una sartén con aceite de oliva a calentar, echar la mezcla de espárragos y cebolla con un poco de sal y freír hasta que estén blanditos
5. Batir en un bol primero las claras y luego añadir las yemas y volver a batir
6. Cuando los espárragos estén en su punto, añadir el pan rallado y remover
7. Volcar en el huevo batido y mezclar bien
8. Cuajar la tortilla según vuestra costumbre, dejándola doradita por ambos lados y....buen provecho!!!