

Receta de Revuelto de Trigueros con Gambas

20 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de este rico Revuelto de Trigueros con gambas, lo he preparado hoy para mi familia y hemos disfrutado mucho de este rico plato, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Espárragos trigueros (uno o dos manojos)
- Gambas congeladas peladas (una bolsa)
- Huevos frescos (tres o cuatro)
- Cebolleta (una grande)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar y trocear los espárragos
2. En una sartén con un poquito de aceite de oliva, refreír la cebolla bien picadita
3. Cuando esté un poco refrita, añadir los espárragos troceados y remover, dejar hasta que los espárragos estén casi hechos
4. Añadir las gambas y un poco de sal, remover y dejar que se hagan las gambas
5. Batir un poco los huevos y echarlos al revuelto, dejar que cuaje un poco y luego remover
6. Servir caliente y....buen provecho!!!