Receta de Revuelto de Ajetes con Gambas

04 Mayo 2017

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de esas que resultan muy socorridas cuando no sabemos que preparar de primer plato, este **Revuelto de Ajetes con Gambas** resulta muy rico en cualquier ocasión y gustará a todos vuestros comensales.

Ingredientes

- Ajetes tiernos (un manojo)
- Gambas peladas (200grs)
- Huevos (tres o cuatro)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Sal

Modo de Preparación

1. Limpiar bien los ajetes quitándoles las hojas más fibrosas, la capa que cubre al bulbo y la parte de la raíz
2. Cortarlos en trocitos y lavarlos bien
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, rehogar los ajos cortados en trocitos pequeños y antes que se dore, añadir las gambas peladas y saltear durante unos minutos hasta que se doren, después retirarlas y reservar
4. Añadir un poco de aceite a la sartén y rehogar los ajetes a fuego medio unos cinco minutos hasta que estén tiernos
5. Echar los huevos batidos ligeramente y hacer el revuelto a fuego lento para que quede más cremoso
6. Cuando esté a medias de hacerse, añadir las gambas y un poco de sal y pimienta
7. Emplatar el revuelto con un molde redondo y acompañado de pimiento rojo asado y unos tomates cherrys y....buen provecho!!!