

Receta de Espárragos y Gambas en Revuelto

08 Dic 2017



Buenos días a tod@s, para este día de **Fiesta** que celebramos el día de la **Inmaculada**, os dejo esta receta riquísima y muy fácil de preparar, es una de las comidas que más nos gusta en casa, por eso he pensado que también os gustaría a vosotr@s estos **Espárragos con Gambas en Revuelto**. Muchas felicidades a todas nuestras seguidoras que celebran hoy su Onomástica.

Ingredientes

- Espárragos verdes (dos manojos)
- Gambas congeladas (una bolsa)
- Cebolleta (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Huevos (cuatro o cinco)

Modo de Preparación

1. Lavar los espárragos y picarlos, quitando la parte dura
2. Descongelar las gambas y ponerlas a escurrir
3. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolleta y los ajos bien picaditos
4. Añadir los espárragos picados y remover para que se refrían
5. Cuando estén casi refritos, echar las gambas y dejar hasta que estén hechas
6. Cascar los huevos y añadirlos, poner un poco de sal y dejar sin mover hasta que cuajen un poco, después remover para mezclar y dejar hasta que los huevos cuajen del todo
7. Servir caliente y....buen provecho!!!