

Revuelto de espárragos y calabacín a la plancha



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

Creador: Lokillafeliz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Si quieres una cena ligera y rica, aquí la tienes

Ingredientes para 1 persona :

- 1/4 de calabacín
- mitad del bote de 1 Bote de espárragos verdes
- 3 palitos de cangrejo
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

Para el revuelto: Se rompe el huevo en un cuenco y se revuelve. Se añade los demás ingredientes (menos el calabacín). Se echa a la sartén y a moverlo!

Paso 2

Calabacín a la plancha: Se echa un poco de aceite a la sartén y se hace lentamente los calabacines en rodajas,