# Espárragos y huevos

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

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Ahh

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Saludable
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
Si los huevos te gustan más fritos ya sabes qué tienes que hacer.

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 16 Espárragos trigueros
- 4 Huevo
- 80 g. de Queso Parmesano rallado
- Aceite de oliva
- Salsa de soja
- Perejil picado

## Preparación:

### Paso 1

Retirando la parte fibrosa de los espárragos y lávalos. Cocínalos a la plancha con unas gotas de aceite. Pon agua a cocer y cuando empiece a hervir, escalfa los huevos 3 ó 4 minutos. Mezcla el perejil picado y el queso parmesano. Coloca los espárragos en el plato y encima el huevo. Espolvorea el queso y riega con la salsa de soja y, si quieres, con un poco de aceite de oliva.