

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 16 espárragos verdes
- 4 huevos
- 80 g de parmesano rallado
- 1 diente de ajo
- Sal
- Aceite de oliva
- Perejil picado

Preparación:

Paso 1

Limpia los espárragos retirando la parte fibrosa y lávalos. Cocíalos a la plancha con unas gotas de aceite, sazónalos. Pon agua a cocer y cuando empiece a hervir, escalfa los huevos. Pica el diente de ajo, mézclalo con un poco de perejil picado y el queso parmesano. Espolvorea los espárragos con la mezcla del queso.