TORTILLA DE ESPÁRRAGOS, AJOS TIERNOS Y GAMBAS

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

Creador: *antonia ferrer*



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

Descripción:

Un lujo de cena en un momento.

Ingredientes para 2 personas :

- *un manojo de esparragos*
- *4 ajos tiernos*
- *150 gr de gambas*
- *4 ó 5 huevos*

Preparación:

Paso 1

Primero limpiaremos y trocearemos los espárragos, los ajos y las gambas. En una sarten con un poco de aceite pochamos a fuego lento los espárragos, cuando casi esten tiernos añadimos los ajos tiernos y pochamos juntos hasta hasta que todo este bien tierno, añadimos las gambas, le damos una vuelta a todo junto y reservamos. Batimos los huevos e incorporamos el pochado damos una vuelta y cuajamos la tortilla al gusto. Lista para disfrutar.