

TORTILLA DE ESPÁRRAGOS, AJOS TIERNOS Y GAMBAS



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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Dolors García



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 espárragos
- 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 sartén con un poco de aceite pochamos a fuego lento los espárragos, cuando casi estén tiernos añadimos los ajos tiernos y pochamos juntos hasta que todo esté 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.