

Receta de Espárragos Revueltos con Huevo y Jamón

29 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para este último viernes del mes Abril, os dejo esta rica receta de **Espárragos Revueltos con Huevo y Jamón**, la he preparado en casa y nos ha encantado y aprovechando que estamos en temporada, pues se pueden tomar de diferentes formas, espero que ésta que os dejo os guste a tod@s.

Ingredientes

- Espárragos verdes (dos manojos)
- Cebolleta (una)
- Jamón en taquitos (una bandeja)
- Aceite de oliva
- Huevos (cinco)
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar los espárragos y picarlos hasta donde estén tiernos
2. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y refreír la cebolleta bien picadita, echar los taquitos de jamón y remover
3. Añadir los espárragos y ponerles un poco de sal, mezclar bien y dejar que se refríen a fuego medio
4. Cuando los espárragos estén tiernos, echar los huevos a medio batir con un poco de sal y dejar un rato hasta que se cuajen un poco, después remover
5. Servir el revuelto caliente y.....buen provecho!!!