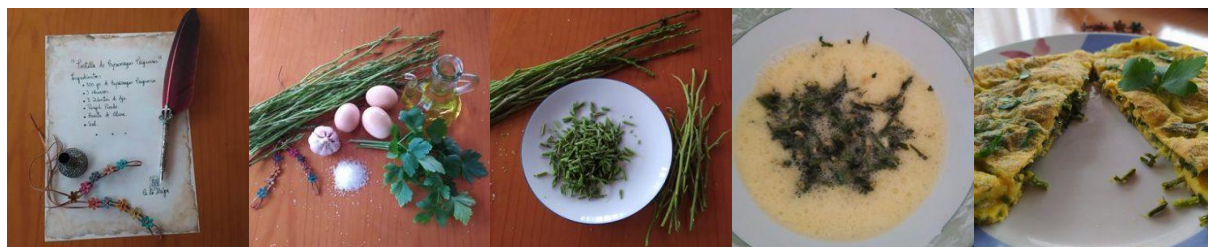


Tortilla de Espárragos Trigueros

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 300 gr. de Espárragos Trigueros.
- 3 Huevos.
- 3 Dientes de Ajo.
- Perejil Picado.
- Aceite de Oliva.
- Sal.

Paso 1

Lo primero de todo lavamos los Espárragos, secamos con papel absorbente y partimos a trozos pequeños con la mano y solo la parte tierna). Picar también finamente los Ajos y el Perejil a gusto.

Paso 2

En una pequeña sartén poner al fuego con un chorro Aceite de Oliva el Ajo y el Perejil. Añadir los Espárragos, Salar y saltear un poco. En cuanto comience a dorarse el Ajo, retirar, escurrir bien del Aceite y reservar.

Paso 3

Batir los Huevos, salar e incorporar el salteado reservado. Mezclar bien. Calentar en una sartén un chochito de Aceite y una vez caliente añadir la mezcla. Voltear pronto para que quede jugosa y no se seque mucho.

Paso 4

Servir con un poquito de Perejil Picado por encima y comer calentita. Es una Receta super Fácil y que queda tan ricaaaa. Para un desayuno, entrante, merienda o cena, a Nosotros nos encanta. Si queréis probar...



