

Receta de Revuelto de Espárragos con Champiñones

21 Feb 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta súper fácil de hacer y riquísima para tod@s l@s que os gusten los espárragos y los champiñones, en casa no los habíamos probado juntos, pero ha resultado todo un éxito y por eso quiero compartirlo con vosotr@s, seguro que os gustará este **Revuelto de Espárragos y Champiñones**.

Ingredientes

- Espárragos verdes (uno o dos manojos)
- Champiñones laminados (una o dos bandejas)
- Aceite de oliva
- Ajo molido
- Huevos (seis o siete)
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar los espárragos y trocearlos, quitando la parte dura del tallo
2. Lavar los champiñones
3. Poner un poquito de aceite en una sartén y cuando esté caliente echar los espárragos con un poquito de sal
4. Después añadir los champiñones bien escurridos y remover
5. Espolvorear un poco de ajo molido
6. Cuando estén bien refritos y se haya consumido el agüilla que suelten, echar los huevos a medio batir
7. Dejar unos minutos que se cuajen y después remover para que se mezcle bien el revuelto, ajustar la sal si lo creéis conveniente
8. Servir calientes y....buen provecho!!!