

Receta de Huevos Revueltos con Ajetes y Langostinos

18 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Huevos Revueltos con Ajetes y Langostinos**, resulta muy apropiada para una cena o como un entrante de los que nunca fallan en la mesa, espero que os guste.

Ingredientes

- Ajetes tiernos (200 grs.)
- Espárragos trigueros (200 grs)
- Huevos frescos (seis o siete)
- Langostinos pelados (unos veinte)
- Aceite de oliva
- Sal y Perejil

Modo de Preparación

1. Quitar la parte más verde de los ajetes y lo más duro de los espárragos y lavarlos, ponerles un poco de sal
2. En una sartén poner un poco de aceite de oliva, echar las verduras y dejar que se pochen
3. Añadir los langostinos cocidos y pelados y después echar los huevos batidos y remover hasta que esté a vuestro gusto, ajustar la sal
4. Espolvorear con un poco de perejil picado
5. Servir en platos individuales o en una fuente amplia y....buen provecho!!!