

Receta de Revuelto De Champiñón, Trigueros Y Gambas

22 Abr 2014



Buenos días para todos los seguidores de Mi Receta del Día, hoy os voy a dejar esta receta de revuelto de champiñón con trigueros y gambas, que resulta un plato exquisito y fácil de preparar.

Ingredientes

- Una o dos bandejas de champiñones o setas
- Un manojo de espárragos trigueros
- Gambas cocidas y peladas
- Ajos y sal
- Huevos (cuatro o cinco)
- Aceite de oliva
- Jamón serrano en tacos

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite en una sartén al fuego y refreír los ajos picaditos y los tacos de jamón
 2. Añadir los champiñones laminados y los espárragos picados en trozos
 3. Cuando estén medio hechos añadir las gambas y dejar otro rato
 4. Batir los huevos y añadir al sofrito
 5. Mezclar todo hasta que el huevo esté cuajado y darle el punto de sal
-