

Receta de Trigueros en Salsa con Huevo Escalfado

05 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este mes de Mayo florido y para hoy os dejo esta receta de espárragos, aprovechando que los tenemos de temporada espero que os guste y la preparéis en casa, pues resulta muy rica y además es económica.

Ingredientes

- Espárragos verdes (un manojo)
- Huevos (uno o dos por persona)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Rebanadas de pan frito (dos o dos biscotes)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Avecrem (una pastilla)
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner los espárragos a cocer en una cacerola con un poco de agua y la pastilla de Avecrem hasta que estén blandos
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, dorar los ajos picados, echar el pimentón y remover sin que se queme
3. Machacar las dos rebanadas de pan o los biscotes en el mortero
4. Añadirlo junto con los ajos, el pimentón y el aceite de refreírlo, a los espárragos, procurar que no quede mucho caldo
5. Dejar que de un hervor y que espese el caldo, ajustar la sal
6. Poner los huevos con cuidado encima de los espárragos, tapar la cacerola y dejar que se cuajen a vuestro gusto
7. Servir caliente y...buen provecho!!!