

Huevos revueltos con gambas y espárragos



Ingredientes:

1 manojo de espárragos
200 gr de gambas
8 huevos
perejil
pan
aceite
sal.

Preparación:

Se lavan los espárragos, se cortan en trozos pequeños desechando las partes duras y se sofríen a fuego medio.

Cuando los espárragos estén algo tiernos, se añaden las gambas peladas. Se sazona el conjunto y se remueve durante unos minutos.

A continuación, se agregan los huevos batidos y se sigue removiendo la mezcla hasta que cuajen los huevos.

Se espolvorea los huevos revueltos con perejil picado y al servirlo, se acompaña de unos trozos pequeños de pan frito.