

Tortilla de espárragos



Ingredientes:

2 huevos.
Espárragos blancos
Pan rallado
Perejil
Ajos

Preparación:

Para la tortilla de espárragos primeramente se pelan los espárragos, se lavan, se cortan en pequeños trozos y se dejan en un plato.

Se baten los huevos, bien batidos y se mezclan con los espárragos.
Se le echa un poco de pan rallado, un poco de perejil, ajo triturado y se mezcla bien.

Pondremos una sartén con un poco de aceite y un poco de mantequilla para darle un sabor especial.

La mezcla de huevos espárragos, pan rallado y ajo lo pondremos en la sartén a fuego muy lento por cada lado de la tortilla cinco minutos.

Y ya esta lista! Los trozos de los espárragos bien pequeños, el pan muy bien rallado al igual que el ajo, debe quedar un poco esponjosa, así su sabor será mejor...