

Revuelto de espárragos con jamón

**Nombre de la receta**

Revuelto de espárragos con jamón

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Revuelto de espárragos trigueros con cebolla picada y jamón

Ingredientes

- 1 manojo de espárragos
- 1 cebolla
- 100 gramos de jamón serrano
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

- 1** Para preparar nuestro revuelto en primer lugar necesitamos un manojo de espárragos trigueros. La cantidad al gusto de cada uno. Con un manojo como el de la foto se sacan 2 platos de revuelto.



- 2** A continuación pasaremos a partir los espárragos en trozos. Conforme los partimos, nos daremos cuenta de hasta donde partir un espárrago. Cuando nos cueste partirlos deberemos parar. Los echamos en un bol y los lavamos bien con agua.



- 3** Ponemos ahora una sartén con 2 cucharas soperas de aceite de oliva y echamos los espárragos bien escurridos. Calentamos el aceite a una temperatura media y ponemos los espárragos a sofreír junto con una pizca de sal. Podemos tapar la sartén pues tardan bastante en hacerse pero deberemos moverlos de vez en cuando.



- 4** En otra sartén podemos ir haciendo la cebolla, para ello igualmente echamos 2 cucharadas soperas de aceite y añadimos la cebolla picadita. La vamos removiendo para que no se queme.



- 5** Por otro lado vamos cortando el jamón en taquitos y lo reservamos en un plato.



- 6** Cuando la cebolla esté pochada, la añadimos junto con los espárragos a la sartén y removemos todo.



7 En la misma sartén que hemos dejado libre de la cebolla, añadimos el jamón y le damos unas vueltas sin llegar a freirlo mucho pues se quedará muy duro.



8 Por último añadiremos a los espárragos y la cebolla el jamón y removeremos todo. Cuando veamos que los espárragos están cocinados, sacamos y ya podemos comer nuestro rico y saludable plato.



Observaciones o consejos

Si deseamos podemos añadirle huevo al revuelto. En esta ocasión no se lo hemos echado.

Autor

Ana B. D.