

Revuelto de espárragos trigueros, ajetes y gambas



Nombre de la receta

Revuelto de espárragos trigueros, ajetes y gambas

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos



Descripción

Tradicional revuelto de gambas, ajetes tiernos y espárragos trigueros.

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 250 gramos de gambas
- 1 manojo de ajetes tiernos
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 5 huevos camperos
- al gusto de sal
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar, cortamos los ajetes y los espárragos una vez lavados en trozos y reservamos.



2 En una sartén ponemos el aceite y salteamos las gambas lavadas y enteras. Una vez doradas las sacamos y las reservamos.



3 Mientras se enfrían las gambas, salteamos en el aceite anterior los ajetes y los espárragos a fuego medio. Pelamos las gambas y cuando estén los espárragos y ajetes en su punto, las añadimos a la sartén.



4 Damos unas vueltas y a continuación cascamos encima los huevos. Removemos y cuajamos el revuelto a nuestro gusto. Ya tenemos preparado

nuestro sabroso plato.



Observaciones o consejos

Se pueden utilizar gambas congeladas y peladas, pero en ningún momento dan el sabor de la gamba entera salteada. Es preferible usar gambas pequeñas pero enteras.

Autor

Matilde Linares