Revuelto de setas y espárragos

Nombre de la receta

Revuelto de setas y espárragos

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

Huevo

Descripción

Sano revuelto de setas y espárragos trigueros con jamón

Ingredientes

- 60 gramos de espárragos trigueros
- 200 gramos de setas
- 4 dientes de ajo
- 50 mililitro de vino blanco
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 50 gramos de jamón

Pasos

1 Para empezar nuestro revuelto partimos en trocitos los espárramos. Los lavamos bien. En caso de ser cogidos del campo es conveniente desinfectarlo con agua y vinagre y después lavar.

2 Continuamos picando los ajos y los sofreímos. Cuando estén dorados añadimos los espárragos y los dejamos unos minutos a fuego medio. Removemos de forma constante para que no se doren en exceso.

3 Continuamos añadiendo las setas y una pizca de sal. Dejamos unos minutos.

4 Añadimos el vino y esperamos hasta que se vaya reduciendo.

5 Para terminar, agregamos el jamón y una vez que esté dorado le añadimos los huevos. Removemos y ya tenemos listo nuestro sano revuelto de setas y espárragos. ¡Buen provecho!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.