

Tortilla de espárragos, ajetes y gambas



Nombre de la receta

Tortilla de espárragos, ajetes y gambas

Tiempo

30 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Crustáceos
 Huevo

Descripción

Tortilla de espárragos trigueros, ajetes tiernos y gambas

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 8 ajetes tiernos
- 1 manojo de espárragos
- 100 gramos de gambas

- 4 huevos
- al gusto de sal
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para preparar nuestra tortilla, lavaremos en primer lugar nuestros ajetes y los partimos en trozos grandes aprovechando la parte verde que esté tierna.

2 Los ponemos en la sartén con el aceite y los vamos dorando a fuego mínimo.



3 Mientras vamos preparando los espárragos partiéndolos en trozos y lavándolos. En cuanto los ajetes estén levemente dorados, añadimos los espárragos y sazonomos al gusto. Los vamos haciendo a fuego moderado para que se hagan y no pierdan su color verde y su ternura.



4 Cuando los tenemos a nuestro gusto, añadimos las gambitas peladas.



5 En cuanto pase un minuto las gambas estarán hechas. Por último añadiremos nuestros huevos batidos y procederemos a cuajar la tortilla por las 2 caras.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares