

Tortilla de espárragos

**Nombre de la receta**

Tortilla de espárragos

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Huevo

Descripción

Tortilla de espárragos trigueros

Ingredientes

- 1 manojo de espárragos
- 3 huevos
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 Para preparar esta sencilla y natural receta, necesitamos unos espárragos cogidos en el campo.



2 A continuación partimos los espárragos desechando la parte dura de estos. Los lavamos y escurrimos el agua salando al gusto.



3 En una sartén con el aceite ponemos los espárragos y los freímos removiéndolos a fuego bajo para que se hagan y no se quemen.



4 Cuando los tenemos a nuestro gusto, echamos los 3 huevos batidos con un poquito de sal y cuajamos nuestra tortilla a fuego bajo para que se haga el huevo por dentro. A disfrutar de nuestros espárragos recién cogidos.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares