

Tortilla de trigueros con ajos tiernos

por jsaez



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 3

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Huevos

Temporada: Todo el año

Técnica: Frito

País: España

Ingredientes

6 huevos

2 manojos de espárragos trigueros limpios y en tacos

2 manonos de ajos tiernos troceados

aceite de oliva

sal

Preparación

Ponemos en la sartén un buen chorro de aceite, cuando coja calor se le echan los espárragos y los ajos tiernos. Se dejan que se hagan hasta que estén tiernos, a fuego medio. Lo sacamos todo, lo colamos con un colador y lo reservamos.

A continuación, sacaremos de la sartén algo de aceite si hay demasiado, batimos los huevos y volvemos a echar todo junto a la sartén. Movemos circularmente para evitar que se despegue de las paredes al mismo tiempo, cogemos una tapadera, le damos la vuelta (aguantamos unos segundos) y lista para servir.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/179493/tortilla-de-trigueros-con-ajos-tiernos/>