



<https://www.mepillasquisando.com>



1134 - TORTILLA ESPARRAGADA



INGREDIENTES:

1 Manojos de Espárragos Trigueros, unos 250 gr.
6 Huevos.
Sal y Aceite de Oliva

ELABORACIÓN:

Pasamos los espárragos bajo el agua. Los escurrimos y secamos con papel de cocina. Tronchamos la parte dura, al doblarlos partirá por un lado lo duro y por otro lo blando. Ahora troceamos al gusto la parte blanda. Ponemos una sartén con un poco de aceite y cuando esté caliente echamos los espárragos, los salteamos hasta que queden tiernos sin llegar a tostarse, reservamos. Batimos los huevos con un poquito de sal y esto se lo incorporamos a la sartén con los espárragos, distribuyéndolo por igual. Cuajamos la tortilla por ambos lados (al gusto).

<https://www.mepillasquisando.com>