

## revuelto de champiñones y espárragos

### Ingredientes:

- 1 lata de espárragos verdes
- 1 bandeja de champiñones pequeños( o lata de champiñones laminados)
- 4 huevos
- 2 dientes de ajo pelados (o 1 cucharada tipo cafe de ajo molido)
- 1/4 vaso pequeño de aceite de oliva (si es posible, vírgen extra)
- 1/2 cucharada (de café) de sal
- **Antes de empezar:** Ecurrir bien los espárragos. Cortar los ajos y los champiñones en láminas. Si los usamos de lata, escurrir muy bien. Batir los huevos.

### Elaboración:

Primero ponemos el aceite en una sartén mediana. Es posible que no cubra todo el fondo de la sartén. No pasa nada. Añadimos los ajos y los doramos un poco a fuego medio y añadimos los champiñones laminados. Si el ajo es molido (de bote), nos saltamos el dorado. ponemos los champiñones y el ajo molido a la vez. Subimos un poco el fuego y removemos de vez en cuando.

Cuando los champiñones estén tiernos ( 6-8 minutos, aproximadamente), añadimos los espárragos y la sal. Removemos bien y en 2-3 minutos añadimos los huevos batidos. Lo mezclamos todo y removemos desde el fondo para homogeneizar el huevo.

Retiramos el fuego cuando el huevo tome el color blanco y naranja característico.

Bueno de comer

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas fáciles](#)

[recetas rápidas](#)

[más recetas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



[www.comofreirunhuevo.es](http://www.comofreirunhuevo.es)