

## *Revuelto de Espárragos con gambas*



Ingredientes para dos personas:

- un manojo no muy grande de espárragos tiernos
- 200 gramos de gamba pelada congelada
- 2 huevos

1º, Troceamos los espárragos, y mientras ponemos a calentar aceite en una sartén.

2º. Salteamos los espárragos, depende de del grosor del espárrago el tiempo de cocción, a media cocción añadimos las gambas, y seguimos salteando.

3º. Batimos los dos huevos, y los añadimos al salteado, y removemos hasta conseguir el punto deseado en el huevo, hay gente que le gusta más crudo y jugoso, y otros a los que les gusta más hecho.

Servir caliente, se puede acompañar de unas roscas de pan tostado.

[La Cocina de los Duendes](http://cocinaparaduendes.blogspot.com)

<http://cocinaparaduendes.blogspot.com>