Omelette de Espárragos, Habas y Alcauciles



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Parmesano: Cantidad necesaria
Alcauciles: 4 Unidades
Habas cocida y peladas: 1 Taza
Queso mascarpone: 200 g
Esparragos: 10 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Perejil fresco: Cantidad necesaria
Tomate Cherry: 50 g

Preparación de la Receta

- Grillamos los espárragos y los corazones de alcaucil blanqueados.
- Luego, batimos los huevos y condimentamos con sal y pimienta
- Llevamos la mezcla a una sartén, cubrimos bien y dejamos coagular un poco.
- Retiramos del fuego, agregamos los espárragos, **alcauciles** y **habas** de un solo lado
- Añadimos el queso y cerramos.
- Cocinamos durante unos minutos más y servimos
- Terminamos con *perejil* fresco, tomates cherries y queso mascarpone.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/omelette-de-esparragos-habas-y-alcauciles-2