



Tortilla de Lyophyllum gambosum con espárragos trigueros.

Ingredientes:

- (4 personas) 2 manojos de espárragos delgados y verdes, 300 gr. de setas, 6 huevos, 4 cucharadas de nata líquida, 1 ramita de perejil, 2 dientes de ajo, sal y pimienta.

Elaboración:

- Lavar y escurrir las setas. Lavamos y cortamos en trozos los espárragos. En una sartén con aceite, se fríen los espárragos hasta que estén tiernos. Se retiran. En esa misma sartén se fríen las setas durante unos 10 minutos, se ponen los espárragos y los ajos finamente cortados. Se remueve todo. Se añaden los huevos a la nata, la sal y la pimienta. Se pone todo en la sartén y se hace la tortilla.