



## Titulo: Huevos revueltos con espárragos y gambas

### INGREDIENTES:

- 30 g. de aceite de oliva virgen extra.
- 100g. de espárragos verdes cortados en rodajas de 1 cm.
- 100 g. de gambas.
- 3 pellizcos de sal.
- 3 huevos.
- 4 – 6 rebanadas de pan rústico tostadas.
- 4 – 6 pellizcos de pimienta negra recién molida.

### PREPARACIÓN:

1. Ponga el aceite en el vaso y caliente **2 min/varoma/vel1**.
2. Añada los espárragos, las gambas y la sal y programe **5min/varoma/giro inverso/vel cuchara**, sin poner el cubilete. Mientras tanto separe las claras de las yemas.
3. Sin quitar la tapa, añada las claras por la abertura, coloque el cubilete en la tapa y **espere 1 min**. Programe **2 min/100º/giro inverso/vel. cuchara**.
4. Agregue las yemas por la abertura y mezcle **10seg/100º/giro inverso/vel 1**. Vierta en un bol.
5. Coloque un par de cucharadas sobre cada tostada de pan espolvoree con pimienta y sirva



Eliana – Andrea Sigotto

Agente comercial de Thermomix 81842.

Tel.: 690131238 [elianasig2@gmail.com](mailto:elianasig2@gmail.com)

