TORTILLA DE QUESO NAZARETH CON ESPÁRRAGOS Y HIERBAS



Instructions:

Limpie los espárragos y cuézalos en agua salada hasta que estén hechos pero crujientes.

Pique bien el cebollino, la chalota, el perejil y el estragón.

Bata los huevos con las hierbas y un poco de sal y pimienta.

Caliente la mantequilla y añada la mezcla de huevo e inmediatamente después espolvoree el queso rallado. Fría hasta que cuaje el huevo.

A continuación sirva en un plato, ponga los espárragos en una de las mitades y cúbralos con la otra.

Adorne con un poco de cebollino, tomates cherry, tiras de queso y estragón.

Serves:
4 people
Recipe type:
Plato principal
Grado de dificultad:
2.5