



Revoltillo de verduras al eneldo

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 4 Ud. de *Huevo de gallina fresco*
- 2 Ud. de *Pimiento rojo, crudo*
- 2 Ud. de *Espárrago, verde*
- 1 Ud. de *Calabacín*
- 2 Ud. de *Cebolla*
- 2 Pellizco(s) de *Eneldo*
- *Perejil, fresco*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*
- *Pimienta, negra*

Preparación

Paso 1 - Cortar las verduras

Cortaremos las verduras a tiras pequeñas. Los espárragos y el pimiento procurad cortarlo finito para que quede bien echo.

Paso 2 - Saltear las verduras

Ponemos un chorrito de aceite de oliva en una sartén y añadimos las verduras. Salpimentamos al gusto y lo dejamos a fuego bajo. Cuando las verduras ya estén al punto añadimos el eneldo.

Paso 3 - Hacer el revoltillo

Después de añadir el eneldo añadiremos los huevos y un poquito de sal. Rapidamente con la ayuda de un tenedor removeremos con agilidad para que quede bien mezclado. Cuando el huevo cuaje ya estará listo.

Paso 4 - Emplatar

Este plato lo hemos acompañado con un poquito de arroz hervido, para presentar el arroz untamos un molde con aceite (o una taza si no tenemos molde), añadimos el arroz y apretamos un poquito por arriba para que coja forma. Retiramos el molde con cuidado. Ahora añadimos el revoltillo con un poco de gracia. Para rematar el plato picaremos un poquito de perejil echaremos por encima.