



Espárragos a la navarra

Espárragos a la navarra

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

1 manojo de espárragos, 100gr. de jamón, 4 huevos, 3 dientes de ajo, un poco de aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se pelan y se limpian bien los espárragos.
- 2) Echar agua y sal en una cazuela, introducir los espárragos y llevarla al fuego hasta que los espárragos estén tiernos.
- 3) Escurrir.
- 4) Se pelan los dientes de ajo y se pican, se corta el jamón en trozos.
- 5) Se calienta un poco aceite en una cazuela y se sofríe el ajo y el jamón.
- 6) Se añaden los espárragos al sofrito y se mezcla todo.
- 7) Se deja cocer unos minutos.
- 8) Se colocan encima los 4 huevos enteros y crudos y se dejan cuajar.
- 9) Retirar del fuego y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/esparragos-a-la-navarra-120.php>