



Linguine con espárragos y huevo

Linguine con espárragos y huevo

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

Ingredientes:

350gr. de linguine, 450gr. de espárragos, 4 huevos, 1 cucharada de aceite de oliva, 2 cucharadas de aceite de nuez, 50gr. de queso rallado y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Se rompen y se deshechan los extremos leñosos de los espárragos. Se cortan los tallos por la mitad a lo ancho y se cocen en agua hirviendo con sal a fuego lento durante 4 minutos. Se escurren, se enfrían con un chorro de agua fría y se vuelven a escurrir.
- 2) Se hierve la pasta siguiendo el tiempo que se indica en el paquete.
- 3) Se calienta el aceite de oliva en una sartén a fuego lento y se fríen los huevos.
- 4) Se escurre la pasta y se vuelve a echar en la olla con el aceite de nuez y los espárragos.
- 5) Distribuir en 4 recipientes individuales y cubrir con un huevo frito.
- 6) Se espolvorea con el queso rallado y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/linguine-con-esparragos-y-huevo-104.php>