



Revuelto de grelos y gambas

Revuelto de grelos y gambas

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

Ingredientes:

3 manojos de grelos, 500gr. de gambas, 2 dientes de ajo, 8 huevos, aceite de oliva, sal

Pasos a seguir:

- 1) Lavar los grelos, cocerlos, escurrirlos y picarlos.
- 2) Pelar los ajos y picarlos.
- 3) Calentar aceite en una sartén y rehogar los ajos.
- 4) Pelar las gambas.
- 5) Después de rehogar los ajos se añaden las gambas crudas a la sartén.
- 6) Añadir también los grelos previamente cocidos y picados.
- 7) Se baten los huevos y se añaden a la sartén.
- 8) Echar sal.
- 9) Se remueve bien hasta que esté en su punto.
- 10) Retirar el revuelto de la sartén y listo para servir bien caliente.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/primer-plato/revuelto-de-grelos-y-gambas-205.php>