

ESPÁRRAGOS VERDES ESPARRAGADOS

Ingredientes

- 1 manojo de espárragos
- 2 rebanadas de pan (duro o del día)
- 3-4 dientes de ajo
- 1 cucharadita de comino en grano
- 1 cucharadita de pimentón (dulce o picante)
- Sal al gusto
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua

OPCIÓN CON HUEVOS:

En la sartén y encima de los espárragos, echamos uno o dos huevos, lo tapamos para que se cueza junto con los espárragos a fuego medio hasta que el huevo haya cuajado.

Preparación

1. Lavamos y cortamos los espárragos en trozos pequeños desde la punta. La parte del tallo que está dura se desecha.
2. Freímos las rebanadas de pan en una sartén con un poco de aceite a fuego medio alto, unos minutos por cada lado, y cuando esté tostado lo ponemos en un mortero para hacer un majado.
3. Sofreímos los dientes de ajo en trozos pequeños en la sartén. Cuando estén dorados los sacamos y los añadimos al mortero.
4. Hacemos el majado, añadiendo al mortero también la sal y el comino. Lo machacamos junto con el pan y los ajos fritos. Le echamos un poco de agua para que todo se integre mejor.
5. En la sartén donde hemos frito el pan, añadimos el pimentón. Removemos un minuto a fuego medio. No más tiempo porque se quema.
6. Incorporamos los espárragos y sofreímos con el pimentón 4-5 minutos. Agregamos el majado de pan a los espárragos, y echamos agua hasta cubrirlos. Hervimos 10-12 minutos o hasta que el agua se reduzca y los espárragos estén tiernos.

FUENTE: [HTTPS://YHOYQUECOMEMOS.COM/](https://yhojqcomemos.com/)