

REVUELTO DE PULMONARIA CON GAMBAS

Ingredientes

250 gramos de hojas de pulmonaria

50 gramos de gambas congeladas peladas

50 gramos de cebolla finamente picada

Dos huevos

Un diente de ajo

Sal , pimienta y una cucharadita de vino blanco

Ponemos a lavar las hojas de pulmonaria, cortamos finamente la cebolla y el ajo.

A continuación en una sartén, ponemos a pochar la cebolla y el ajo con un poco de aceite de oliva virgen extra.

Cortamos en trozos las hojas de la pulmonaria y, una vez pochada la cebolla, las añadimos a la sartén. Rehogamos y añadimos las gambas (no hace falta que estén descongeladas), dejamos reducir y a continuación ponemos los dos huevos.

Servir, adornand con unas hojas de perejil o con unos trocitos de pan frito.