

# Tortilla de espárragos trigueros con mahonesa de pimentón

Tortilla de espárragos trigueros con mahonesa de pimentón, otra tortilla diferente con el sabor del espárrago y la suavidad de la mahonesa, merece probarla.

## ingredientes

- 6 Huevos
- 3 Manojos de Espárragos trigueros
- 1 Chorizo
- 1 cucharada de Aceite de Oliva virgen
- 1 vaso de [Mahonesa](#)
- 1 cucharadita de Pimentón
- Sal

## elaboración Tortilla de espárragos trigueros con mahonesa de pimentón

Lo primero será limpiar los espárragos y cortarlos en trozos de 3 a 5 cm aproximadamente.

No conviene aprovechar hasta el límite en la parte de la base, para no llevar trozos que luego quedarán duros en nuestra tortilla.

Al chorizo le quitaremos la piel y lo desmenuzaremos en trocitos no muy grandes.

En una sartén pondremos el aceite y los espárragos dejaremos a fuego medio hasta que estén tiernos, incorporamos el chorizo y removemos para que se repartan los trozos por igual, cuando esté escurrimos el aceite y reservamos.

En un bol ponemos los huevos y los batimos con un poco de sal, es el momento de incorporar al bol los espárragos con el chorizo ya escurridos, removemos todo el conjunto y lo devolvemos a la sartén.

Esperamos que se cuaje por uno de los lados y le damos la vuelta para que se haga por el otro lado, cuando este en su punto la pasamos a un plato.

Para hacer la mahonesa de pimentón, solo hay que seguir las instrucciones de como [hacer mahonesa](#) y añadirle una cucharadita de pimentón antes de comenzar a batir, la diferencia con una mahonesa normal a parte del ligero sabor a pimentón será un bonito color rojizo.

Extendemos una capa mahonesa sobre nuestra tortilla y a la mesa.

Ya tendremos lista nuestra tortilla de espárragos trigueros con mahonesa de pimentón.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.