

# Salteado de perrechicos con espárragos de bosque

## Ingredientes

- (para 2 personas)
- - 130 gramos de perrechicos
- - 1 manojito de espárragos de bosque
- - 2 huevos frescos
- - 2 ajos tiernos
- - 2 tostadas de pan
- - Aceite de oliva
- - Sal
- - Pimienta

[La Taverna del Clínic](#) es un restaurante situado junto al hospital del mismo nombre, en Barcelona, con una cocina que refleja la máxima que su chef, [Toni Simões](#), aplica día tras día: “no hay producto simple ni plato sin elaborar”. Con su hermano Manuel al frente de la sala, ofrecen una carta de productos de temporada con platos abiertos a todas las cocinas del mundo, sin que ello implique olvidar **sus orígenes gallegos**. Mención especial para su Menú degustación y para los “Clásicos de la Taverna”.

## Preparación:



- Blanqueamos los ajos tiernos hirviéndolos ligeramente y los picamos. Hacemos lo mismo con los espárragos de bosque, cortándolos para blanquearlos. Reservamos.



- Limpiamos los perrechicos y los salteamos, añadiendo sal y pimienta. Los reservamos.



- En la misma sartén, doramos los ajos tiernos. Cuando estén dorados, añadimos a la sartén los perrechicos y los espárragos de bosque. Con todos los elementos juntos, incorporamos los huevos rotos, no batidos, y lo trabajamos hasta conseguir la textura deseada, sin que los huevos se cuezan demasiado. Rectificamos de sal y pimienta.



**Emplatado:**



- Al emplatar, añadimos un poco de cebollino picado y lo servimos con las dos tostadas de pan y unas láminas de trufa, si es temporada. También se puede añadir una cigala pasada previamente por la sartén.