

**Libreta:** Huevos  
**Creado:** 25/03/2018 10:21  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/revuelto-imperial.html>

---

## Revuelto Imperial

### INGREDIENTES

4 - 5 huevos  
16 gambas  
100 grs. de bacón  
4 champiñones  
8 puntas de espárragos verdes  
6 ajos tiernos  
1/2 berenjena  
2 patatas  
100 grs. de espinacas  
Unas rebanadas de pan  
Aceite, agua y sal

### PREPARACIÓN

Prepara una crema cocinando las patatas peladas y troceadas con las espinacas bien limpias en una cazuela con sal y un chorro de aceite. Después de 15 - 20 minutos, tritúralo con una batidora y pásalo por un pasapurés.

En una sartén con aceite pon a rehogar el bacón cortado en dados. Cuando este dorado, agrega los champiñones en laminas, las puntas de espárrago, los ajos tiernos y la berenjena pelada, todo troceado. Sazona e incorpora por ultimo las gambas peladas y sazonadas. Déjalo hacer todo junto unos minutos hasta que este bien pochado. Agrega entonces, los huevos, revuelve bien y cuájalo.

Sirve este revuelto en una fuente con el fondo cubierto con la crema de espinacas y acompañado con unos costrones de pan fritos. Sirve el resto de la crema en una salsera.