

Tortilla de calabacines



Ingredientes:

calabacín
1 kg
Huevo
6
cebolla
2
tomate salsa
queso rallado
aceite de oliva
sal
pimienta blanca

Preparación:

Para hacer la tortilla de calabacín empezaremos por cortar los calabacines en dados con piel incluida.

La cebolla cortarla finamente en juliana.

Poner todo en una sartén con aceite.

Esperar hasta que la verdura este pochada unos 15 minutos.

Por otra parte, batir los huevos y mezclar con el queso rallado, la sal y pimienta.

Tortilla de calabacines

Cuando la verdura este bien rehogada, quitar el caldo sobrante y añadir los huevos batidos con el resto de ingredientes y hacer la tortilla.

Para servir, acompañar con salsa de tomate.