

Tortilla de calabacín



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 25 minutos.

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/2 kg de calabacín.
- Una cebolla mediana.
- 4 huevos.
- Sal.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Se trocea el calabacín muy fino y en trozos pequeños al igual que la cebolla. Se pone a calentar el aceite y se frie todo junto a fuego lento para que no se dore y quede blandito. Una vez en su punto, se baten los huevos y se agregan a la sartén, se le da una vuelta con el mismo tenedor para que se una bien todo, se deja cuajar y se le da la vuelta tapando la sartén con un plato. Una vez cuajada por los dos lados esta lista para comer

DIFICULTAD: BAJA