

Receta de Revuelto de Calabacín

01 Ago 2017



Buenos días a tod@s para este primer día del mes de Agosto y aprovechando que estamos en temporada, os dejo una estupenda receta de **Revuelto de Calabacín**, es muy fácil de preparar y queda un plato exquisito para degustar en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Calabacín (uno o dos)
- Cebolla (una mediana)
- Huevos (tres o cuatro)
- Aceite de oliva
- Perejil
- Pimienta blanca
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar el calabacín y sin pelar cortar en trozos a vuestro gusto
2. Picar la cebolla en trocitos muy pequeños
3. En una sartén un poco honda, poner aceite y cuando esté caliente, echar la cebolla y dejar que se dore un poquito
4. Añadir el calabacín troceado, echar un poco de sal y pimienta blanca y dejar que se refría hasta que esté a vuestro gusto
5. Batir los huevos y añadirlos a la sartén, dejar un poco que se cuajen y remover con cuidado
6. Servir caliente y.....buen provecho!!!