

Receta de Tortilla De Calabacín Y Patatas

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy vamos a aprovechar que tenemos productos frescos de la huerta y vamos a preparar esta deliciosa tortilla de calabacín, espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Huevos frescos (cuatro o cinco)
- Calabacín (uno grande o dos pequeños)
- Patatas (tres o cuatro, según tamaño)
- Sal
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)

Modo de Preparación

1. Poner en una sartén grande el aceite a calentar
 2. Lavar el calabacín y cortarlo en láminas sin pelar
 3. Pelar las patatas y cortar en láminas finas y la cebolla en trocitos pequeños
 4. Echarlo todo a freír removiendo de vez en cuando y poner la sal al gusto
 5. En un bol, batir primero las claras y añadir las yemas y volver a batir
 6. Cuando estén fritas las patatas y el calabacín escurrir bien y añadirlo al huevo, mezclándolo bien
 7. Cuajar la tortilla en otra sartén más pequeña poniendo un poquito de aceite para que no se pegue.
-