

Tortilla de patata y calabacín



Nombre de la receta

Tortilla de patata y calabacín

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Huevo

Descripción

Tortilla de calabacín y patata

Ingredientes

- 1 calabacín
- 4 patatas medianas
- 6 huevos
- al gusto de sal
- 250 mililitro de aceite de oliva

Pasos

1 Esta es una sencilla receta de tortilla para la cual en primer lugar ponemos una sartén con aceite a calentar. Lavamos el calabacín, lo secamos y hacemos rodajas finitas como se ve en la foto.



2 Salamos al gusto y los ponemos a freír cuando el aceite esté en su punto.



3 Cuando estén dorados, los sacamos sobre un papel absorbente para que escurran el aceite.



4 A continuación, freímos la patatas saladas y partidas como para tortilla.



5 Una vez que las patatas están fritas, quitamos todo el aceite. Por supuesto estaremos utilizando una sartén antiadherente. Añadimos el calabacín frito a las patatas y los huevos batidos con un poco de sal y cuajamos la tortilla a fuego medio bajo por los dos lados para que se haga por dentro sin quemarse por fuera. Ya tenemos preparada nuestra jugosa tortilla.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares