

## 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