# Zarangollo murciano

**Nombre de la receta**

Zarangollo murciano

**Tiempo**

45 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

3

**Alérgenos**

Huevo

**Descripción**

Fritada de calabacín, cebolla, patata y huevo revuelto.

**Lugar originario de la receta**

España, Murcia

**Ingredientes**

- 2 calabacines
- 1 patata grande
- 1 cebolla grande
- 3 huevos

- al gusto de sal
- 200 mililitro de aceite de oliva

**Pasos**

**1** Para realizar nuestra sencilla y rica receta pelamos los calabacines y los cortamos en rodajas como de medio centímetro y los reservamos.

**2** Por otra parte pelamos una patata y una vez lavada la partimos en rodajas como para tortilla. En una sartén honda ponemos el aceite y cuando esté caliente, echamos las patatas salándolas al gusto. Las vamos friendo a fuego medio durante unos 10 minutos.

**3** Mientras vamos picando la cebolla en juliana. Cuando la patata esté a medio hacer, ponemos la cebolla, un poco de sal y removemos conjuntamente. Seguimos cocinando a fuego medio.

**4** Cuando pasan 5 minutos añadimos las rodajas de calabacín con sal al gusto y seguimos cocinando todo el conjunto hasta que esté hecho.

**5** Una vez esté frito a nuestro gusto, quitamos el aceite sobrante escurriendo bien y estrellamos 3 huevos sobre el revuelto. Removemos cuajando los huevos a nuestro gusto y ya está hecho nuestro rico zarangollo.

**Observaciones o consejos**

El zarangollo tradicional no llevaba patata, pero actualmente se le echa casi siempre. Se hace a fuego medio porque todo tiene que quedar tierno. La patata no debe churruscarse. Podemos comerlo en caliente o en frío que queda igualmente jugoso. Es muy rico para una comida de verano.

**Autor**

Matilde Linares