

Omelette con zucchini, queso y menta

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva:

Tomate: 1 Unidad

Menta fresca:

Queso feta: 150 g

Huevos: 2 Unidades

Leche: 1 Chorrillo

Zucchini: 1 Unidad

Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- Cortar el **zucchini** en tiras finas con ayuda de un pelador y saltearlas en una sartén con aceite.
- Por otro lado, en un bol, batir los huevos, la leche y la *harina*. Salpimentar y cuajar como si fuera un *crepe*, sólo por una cara.
- A continuación, extender las tiras de *zucchini* y el queso feta cortado. Espolvorear con la **menta** picada, enrollar la tortilla y partirla en dos.
- Por último, cortar rodajas de *tomate* y aliñarlas con aceite, sal y pimienta.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/omelette-con-zucchini-queso-y-menta>