Revuelto de Zucchini y Espinaca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: c/n A gusto
Ajo: 1 unidad
Huevos: 3 Unidades
Hojas de espinaca: 1/3 Atado
Queso Parmesano Rallado: 50 Gramos
Zapallito: 1 unidad
Agua: c/n A gusto
Cebolla: 1/2 unidad
Habas cocidas: 50 Gramos
Pan de campo: c/n A gusto
Queso Muzarella: 50 Gramos
Zucchini: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Rehogar en una sartén profunda con aceite de oliva *cebolla* en juliana y *ajo* aplastado
- Cocinar hasta ablandar.
- Agregar zapallito y **zucchini** en cubos y *saltear* unos minutos.
- Tapar y añadir un poco de agua (a la base de la sartén) y dejar cocinar por 7 minutos.
- Agregar las *habas*, hojas de **espinaca**, mezclar y cocinar por 2 minutos.
- Incorporar huevos apenas batidos, sal y revolver sobre el fuego hasta cocinarlos.
- Retirar del fuego y agregar cubos de muzarella y queso parmesano, mezclar y servir con rodajas de pan de campo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/revuelo-de-zucchini-y-espinaca