

# 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>