

Tortilla de vegetales

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Zanahoria: 2 Unidades

Huevo: 4 Unidades

Queso Provolone: 100 Gramos

Boniato: 1 Unidad

Zucchini: 2 Unidades

Queso Crema: 2 Cucharadas

Choclo: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Rallar con la procesadora zuchinis, *zanahoria* y queso provolone.
- Mezclar huevos, *crema*, sal, *tomillo* en un bowl.
- Agregar los vegetales rallados y granos de *choclo* y mezclar hasta integrar.
- Cocinar en sartén de teflón con *mantequilla* y aceite tapada hasta cuajar la base
- Dar vuelta despegando los bordes y dar vuelta con ayuda de un plato.
- Seguir cocinando en la sartén sin tapa por 3 minutos.
- Rallar el *boniato* con procesadora y escurrir bien en un lienzo.
- Freír a 160^a C hasta *dorar*
- Servir la tortilla cubierta de pelitos crocantes de *boniato* por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-vegetales>