elGourmet

Tortilla de zapallitos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Zapallitos verdes: 4 Unidades
Ajo: 1 Diente
Lechuga morada: A gusto
Cebollas moradas: 2 Unidades
Huevos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Estragón fresco: A gusto
Orégano fresco: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y filetee el diente de *ajo*.
- Pique el *orégano* junto con las hojas de *estragon*.
- Corte los zapallitos al medio y luego en finas medias rodajas.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las cebollas hasta transparentar, luego agregue los zapallitos y sazone con sal
- Cocine unos minutos.
- Coloque los huevos en un recipiente y sazone con sal, *orégano* y *estragon* picado, bata solo hasta romper el ligue.
- Agregue los huevos a los zapallitos, cocine unos minutos y retire dando vuelta la tortilla sobre un plato.

Presentación

- Corte en porciones y decore con hojas de *lechuga* morada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-zapallitos