elGourmet

# Tortilla de zucchini con puerros y queso

Tiempo de preparación: 20 Min

## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen**: Cantidad deseada
**Zucchini**: 1 Unidad
**Pan duro**: 1 Unidad
**Sal**: Cantidad deseada
**Tomates cherry de 4 variedades distintas**: 250 g
**Puerros**: 2 Unidades
**Huevos**: 4 Unidades
**Orégano fresco**: Cantidad deseada
**Pimienta**: Cantidad deseada
**Queso**: 150 g
**Vinagre Balsámico**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

### en una sart&eacute

- N con aceite, cocinamos el *puerro* picado con el **zucchini** cortado.
- Luego, añadimos el queso cortado y los huevos batidos con sal y pimienta.
- Añadimos a las verduras y dejamos cuajar como una tortilla tradicional.
- Por otro lado, cortamos el pan a pellizcos y lo mojamos en aceite de oliva virgen
- Llevamos al horno y dejamos cocinar hasta que esté crujiente.
- Servimos la tortilla con el pan crujiente y una ensalada de tomates cherry, con sal, pimienta, *orégano* fresco, aceite de oliva y *vinagre* balsámico.
- Servimos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-zucchini-con-puerros-y-queso**