

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 sartén

- 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>