

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 5 huevos
- 4 patatas medianas
- 1 cebolla
- 1 calabacín
- 100 g de arándanos rojos secos
- Una cucharadita de tomillo
- Aceite de oliva
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Troceamos las patatas y añadimos sal. En una sartén mediana ponemos abundante aceite y comenzamos a freír la patata, a fuego medio. Cuando llevemos unos minutos, añadimos la cebolla, cortada en cuadraditos y el calabacín, en rodajas. Continuamos friendo, hasta que observemos que al calabacín le falta poco. Añadimos los arándanos rojos. Removemos todo el conjunto durante unos minutos. Cuando la patata esté blanda retiramos el aceite sobrante. Añadimos el tomillo y un poco más de sal. Reservamos en la sartén. Batimos los huevos con un poco de sal. Ponemos la sartén al fuego, para que el conjunto se vaya calentando. Agregamos los huevos a la sartén. Dejamos, sacudiendo la sartén, que la tortilla cuaje por un lado (unos 5 minutos). Con un plato le damos la vuelta y cuajamos por el otro lado otros 5 minutos. Repetimos la operación, a fuego bajo, un par de veces más.