tortilla de calabacín

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu **Recetizador:** xana

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico
El truco de esta receta:
escurrir bien el calabacín, quitarle todo el aceite antes de echarle al huevo.

Descripción:

tortilla muy fácil de hacer, el calabacín resulta dulzón y se contraresta con el sabor del jamón

Ingredientes para 2 personas :

- 1 calbacín
- 2 huevos
- 100 gr. de jamón en un trozo
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, , cortar el trozo de jamón

Paso 2

pelar el calabacín y cortarlo en daditos, y el jamón en trocitos pequeños

Paso 3

poner el aceite en la sartén y echar el calabacín, hacerlo poco,mientras se hacen terminar de partir el jamón y batir enérgicamente los huevos

Paso 4

una vez echo el calabacín , quitarle el aceite y escurrirlo, juntarlo con el huevo y el jamón y echarlo en la sartén bien caliente hasta que cuaje,probar de sal porque al tener el jamón igual no es necesario echarle, dar la vuelta y sacar al plato.

Paso 5

se puede acompañar con salsa de tomate, pimientos o mahonesa.