

**Creador:** bertodu **Recetizador:** karmela



**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 calabacín
- 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.*