

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** lina leiva



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Sustituir la cebolla por berengena.

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 6 Huevos
- 1/2 K de Calabacines
- 1 Cebolla
- Aceite de oliva
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Se lavan y se pelan los calabacines y la cebolla. Se cuecen los calabacines al vapor y se dejan reservados.

## **Paso 2**

*En una sartén se pone a calentar una cucharada de aceite y se rehoga la cebolla a fuego medio.*

## **Paso 3**

*En un cuenco, se baten los huevos con un poco de sal y se mezclan bien con el calabacín cocido al vapor y la cebolla rehogada.*

## **Paso 4**

*Poner una sartén antiadherente a fuego medio con un poco de aceite y verter la mezcla. Sacudir la sartén para evitar que se pegue y cuando esté bien cuajada por un lado, darle la vuelta y cuajar por el otro.*