

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 calabacines
- 1 cebolla
- 4 huevos
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Lavamos los calabacines, sin pelar, secamos y troceamos a cubitos no demasiado pequeños. Pelamos la cebolla y la cortamos a daditos de tamaño similar a los calabacines. Ponemos una sartén amplia al fuego con un fondo de aceite, cuando esté caliente añadimos los calabacines y la cebolla. A fuego medio, sin tapar y con mucho amor, vamos removiendo y sofriendo hasta que las verduras estén transparentes, enteras y empiecen a tomar color. Le echamos la sal, batimos los huevos y los vertemos sobre las verduras, los removemos hasta que cuajen a nuestro gusto. Retiramos y servimos enseguida.