

Zarangollo murciano

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
1 kg Calabacines
500 gr Cebollas
4 Huevos
Aceite oliva
Sal

ELABORACIÓN

Lo suyo es hacerlo en una sartén rehogando todo, pero para evitar el exceso de aceite lo hago en el microondas.

Pelo los calabacines, los troceo y los meto al micro con un poco de aceite de oliva.

Cuando ya están casi hechos, los saco y reservo, luego pongo las cebollas hasta que empiecen a dorar, junto las dos cosas y lo termino de hacer.

A parte bato los huevos, como para tortilla, y los revuelvo con la mezcla, dejo que se cuaje un poco y ya está.

Se puede tomar frío o caliente, pero a mi me gusta más frío.

Este plato es muy típico como tapa en los bares de la provincia de Murcia.