

Aperitivos calabacín

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
1 Calabacines - mediano
2 Patata
1 Cebollas - grande
5 Huevos
Sal
Aceite oliva

ELABORACIÓN

Lava el calabacín y cortarlo en rodajas finas. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas del mismo tamaño que el calabacín. Pelar la cebolla y picar en tiritas finas y pequeñas.

Calentar el aceite en una sartén al fuego y rehogar la cebolla hasta que esté transparente, incorporar las patatas y el calabacín, salar y freír a fuego suave hasta que todo esté blando.

Sacar y dejar escurrir en un colador.

A continuación, batir los huevos en un cuenco con sal, incorporar las patatas, la cebolla, el calabacín y mezclar todo bien.

Calentar tres cucharadas de aceite en una sartén y cuajar las huevos con la verdura cuidando que quede muy jugosa. Servir inmediatamente acompañado de tostadas.