

Tortilla Paisana

Esta tortilla recibe su nombre por la forma de cortar la verdura (en cuadraditos de 1cm aprox.), esta es mi mezcla favorita, pero puedes utilizar otras hortalizas o verduras (puerro, hojas de espinaca, champiñones, ...) aunque siempre lleva calabacín.

INGREDIENTES:

- 100g Calabacín
- 1 Trocito de pimiento rojo
- 1 Trocito de Cebolla
- 1 Cucharada de aceite
- 1 Huevo +1 Clara

1

Ración



NOTA:

También la puedes cuajar en el horno o en el microondas.

ELABORACIÓN:

1. Lavar y cortar las hortalizas (por separado en trozos pequeños)
2. Poner la cebolla, el pimiento, un poco de sal y la cucharada de aceite tapado en el microondas 2 minutos (o en una sartén tapada a fuego lento con 1 cucharada de agua, hasta que se ablande).
3. Agregar el calabacín, volver a tapar y cocinar 2 minutos más o hasta que esté hecho.
4. Batir el huevo y la clara, adicionar la mezcla de calabacín y cuajar la tortilla de la forma habitual.