

TORTA DE CALABACITA Y HUEVO

Ingredientes:

- 2 Cucharadas de aceite de Oliva
- ½ Cebolla picada
- 4 Calabacitas en rodajas delgadas
- 2 dientes de ajo rebanados
- 6 Huevos
- ½ cucharita de Sal
- ¼ de cucharita de Pimienta

Preparación:

1. En un sartén se calienta una cucharada de aceite y se agrega la cebolla y ajo hasta acitronar. Se retira las verduras del sartén, se añade la otra cuchara de aceite y se doran a fuego alto las calabacitas para que queden precocidas. Se junta en el sartén la cebolla y ajo con las calabazas y se mezcla.
2. Los huevos se baten ligeramente con el tenedor, se sazonan con sal y pimienta y se vacía sobre la verdura. Se deja dorar de un lado y usando un plato para voltear la torta se dora por el otro lado.
3. Se puede servir caliente o templada.