

Tortilla de calabacín

Ingredientes

- 2 calabacines
- 6 huevos
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación

- Pelar los calabacines y cortar en trozos pequeños.
- Echar los calabacines a Tortilla Chef con el termostato al número 4 y el temporizador activado.
- Batir los huevos en un cuenco y añadir sal al gusto.
- Echar el huevo en Tortilla Chef junto con el calabacín y bajar el termostato al número 3.
- Cerrar Tortilla Chef y dejar cocer durante 3 - 5 minutos con el termostato al número 3.
- Cuando veamos que la tortilla empieza a estar cuajada podemos dar la vuelta a Tortilla Chef.
- Terminar de cocer durante 3 - 5 minutos más por el otro lado con el termostato al número 3.