



<https://www.mepillasquisando.com>



1219 - TORTILLA DE PUERRO Y CALABACÍN



INGREDIENTES:

- 2 Puerros.
- 1 Kg. de Calabacines.
- 5 Huevos.
- 200 gr. de Nata para cocinar.
- 1 Cucharada sopera de Harina.
- ½ Cucharadita de Nuez Moscada.
- Sal, Aceite de oliva y Pimienta negra molida.

ELABORACIÓN:

Limpiamos los puerros cortando los extremos, dejando algo de la parte verde. Hacemos un corte longitudinal y retiramos la primera capa. Lavamos y troceamos al gusto. Lavamos y troceamos los calabacines. Ponemos el aceite en una sartén y sofreímos las verduras con una pizca de sal hasta que estén blanditas y reservamos. Batimos los huevos en un bol y agregamos la nata y mezclamos muy bien. Incorporamos la cucharada de harina tamizada y removemos hasta que se disuelva por completo. Añadimos la pimienta, la nuez moscada y un poquito de sal. Añadimos las verduras rehogadas escurriendo bien el aceite, reservándolo en la sartén, en donde cuajaremos la tortilla según nos guste.

<https://www.mepillasquisando.com>