

TORTILLA DE CALABACÍN, ACELGAS Y CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 0,5 kg calabacín
- 250g. de acelgas
- 4-6 champiñones portobello
- Media cebolla (según gustos)
- 4 huevos
- Sal
- Pimienta molida
- Un chorrito de leche
- Aceite oliva virgen extra



Preparación:

- 1º. Pelamos y troceamos en dados pequeños el calabacín y picando muy finita la cebolla. También cortamos en láminas los champiñones.
- 2º. Ponemos un fondo de aceite en la sartén y comenzamos a sofreír la cebolla picadita. Cuando esté cambiando de color añadimos los champiñones laminados. Salteamos un poco y añadimos los dados de calabacín. Cocinamos un par de minutos y será el momento de añadir las hojas de acelga bien limpias. Lo vamos a rehogar todo junto. Las acelgas soltarán su agua, reducirán su tamaño bastante, pero no te preocupes, es lo normal. Añadiremos la sal o no (según gustos).
- 3º. Mientras tanto batiremos los 4 huevos junto con un chorrito de leche, una pizca de sal y un toque de pimienta molida. Batimos hasta que estén espumosos, eso significa que hemos medido aire y la tortilla quedará bien esponjosa.
- 4º. Cuando la verdura esté lista la echamos en los huevos batidos y mezclamos muy bien.
- 5º. Ponemos la sartén antiadherente con un chorrito de aceite y vertemos la mezcla de huevo con la verdura, repartimos bien por toda la superficie de la sartén, de forma que, la verdura y el huevo queden muy equilibrados y tenga el mismo grosor por todos lados.
- 6º. Cocinamos a fuego medio durante 3 minutos por un lado. Con la ayuda de un plato grande damos la vuelta y cocinamos otros 3 minutos del otro lado.

¡Fácil, original y de temporada!