

TORTITAS DE CALABACÍN Y ZANAHORIAS

Ingredientes:

- 400 g de calabacines
- 200 g de zanahorias
- 1 taza de harina (según preferencia)
- Un diente de ajo picado
- Pimienta negra
- 4 huevos
- Aceite de oliva virgen extra 4 cucharadas
- Sal



Preparación:

- 1°. Con un rallador rallamos el calabacín y las zanahorias. Los pondremos en un plato con un papel de cocina, para que absorba la humedad.
- 2°. Mientras tanto en un recipiente hondo, como una ensaladera, combinamos la harina, el ajo rallado, un poco de sal y pimienta negra.
- 3°. A continuación, en un plato batimos los cuatro huevos, los añadimos al recipiente donde tenemos la harina y también agregamos el calabacín rallado y la zanahoria. Mezclar todo.
- 4°. Preparamos una sartén grande con aceite de oliva al fuego, cogemos una cucharada y media de la mezcla anterior, la depositamos en un plato y la aplanamos con a base de un vaso o un tazón redondo, pero no mucho, dejamos una tortita gruesa de unos 2 o 3 cm. Cocine hasta que se dore y luego dar la vuelta y cocinar hasta que ambos lados estén dorados uniformemente.

¡Fácil, original y de temporada!