

## TORTILLA ZAPALLITO VERDE, TOMATE Y CEBOLLA

### Ingredientes:

- **2 zapallitos verdes**
- **2 cebolletas blanca o morada**
- **2 tomates maduros medianos**
- **3 huevos**
- **Sal, pimienta y queso rayado al gusto**
- **Un chorrito de leche**



### Preparación:

- 1º. En un sartén a fuego alto agregamos un chorrito de aceite y sofreímos la cebolleta. Luego incorporamos el zapallito y el tomate picados en cubitos. Dejamos cocinar por unos 5 o 6 minutos.
- 2º. Salpimentamos al gusto y retiramos del fuego.
- 3º. En un bol batimos los 3 huevos con un chorrito de leche para que se vuelva bien esponjosa. Agregamos queso rallado a la mezcla a gusto.
- 4º. Incorporamos las verduras al bol con el huevo batido y revolvemos un poco.
- 5º. En un sartén anti-adherente a fuego medio colocamos una película de aceite para que cubra bien toda la superficie. Ya estamos listos para colocar nuestra mezcla y dejar cocinar controlando que no se nos queme la parte de abajo hasta que se encuentre casi lista.
- 6º. Es momento de dar vuelta. Tomamos un plato y lo colocamos invertido sobre la sartén.
- 7º. Según los gustos, podemos dejarla un poco menos cuajada o no.

**¡Fácil, rápida y de temporada!**