

## TORTILLA DE CALABAZA ASADA Y COLIRRÁBANO

### Ingredientes

- 500 gr de calabaza asada
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1/2 colirrábano rallado
- 5 huevos grandes
- Sal y pimienta
- AOVE

### Preparación

**1º.** Asa la calabaza pelada y cortada en dados en el horno (preferiblemente) o en el microondas.

**2º.** Corta la cebolla en juliana y pica los ajos. Pocha ambos ingredientes en una sartén con un poco de aceite hasta que queden bien blanditos.

**3º.** Añade el colirrábano rallado y cocina unos minutos hasta que se haga.

**4º.** Añade ahora la calabaza asada, un poco de sal y pimienta. Pon la tapa y deja que se haga a fuego suave 5 minutos.

**5º.** Bate los huevos hasta que queden espumosos, mezcla en un bol con la calabaza y el colirrábano, y cuaja la tortilla a tu gusto.

**6º.** ¡Lista! Lo ideal es comerla recién hecha.

[WWW.HOYCOMEMOSSANO.COM](http://WWW.HOYCOMEMOSSANO.COM)