



Tortilla de calabacín



TM-31

Total: 30 min

Kcal./Ración:

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

- 150 g de cebolla cortada en cuartos
- 40 g aceite de oliva virgen
- 600 g de calabacines
- 4 huevos
- 100 g de queso de untar tipo Philadelphia
- 1 cucharadita de sal

PREPARACION

1. Pon en el vaso la cebolla y trocea 3 seg. Vel 5. Saca y reserva. Vierte el aceite en el vaso y programa 4 min. Varoma Vel 1.
2. Coloca la mariposa en las cuchillas y programa 7 min. Varoma Vel cuchara. Mientras tanto lava los calabacines y córtalos los extremos ábrelos a lo largo y córtalos en rodajas no muy finas.

3. Cuando termine el tiempo programado anteriormente, incorpora los calabacines al vaso y la cebolla reservada, programa 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Al terminar, vierte todo en el cestillo para que escurra bien. Retira la mariposa.
4. Sin necesidad de lavar el vaso, pon los huevos en el mismo junto con el queso y la sal y programe 10 segundos en velocidad 4. Incorpora la cebolla y el calabacín reservados y mezcla con la espátula.
5. Pon a calentar el aceite en una sartén. Vierte en la misma el contenido del vaso y deja cuajar. Dá-le la vuelta y cuaja por el otro lado.

