



<https://www.mepillasquisando.com>



## TORTILLA DE BERENJENA CALABACÍN Y CEBOLLA



FOTO POR GENTILEZA DE MI HERMANA LOLA

### INGREDIENTES:

- 5 Huevos.
- 1 Berenjena.
- 1 Calabacín.
- 1 Cebolla.
- Sal y Pimienta.
- Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Pelamos y trocear la berenjena en cuadritos y los metemos en agua mientras preparamos los otros ingredientes. Troceamos el calabacín y la cebolla. Escurrimos la berenjena y junto al calabacín y la cebolla lo pochamos a fuego lento en una sartén con un poco de aceite. Batimos los huevos y una vez hechas las verduras, las dejamos enfriar un poco para que no cuajen el huevo. Mezclamos con los huevos, la sal y una poquita de pimienta molida. En una sartén antiadherente ponemos unas gotas de aceite y echamos la mezcla. Hacemos la tortilla de forma tradicional, cuajándola al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>