



<https://www.mepillasquisando.com>



1235 - TORTILLA DE ARROZ Y CALABACÍN



INGREDIENTES:

2 Tazas de Arroz cocido (puede ser arroz blanco o integral. O sobrante de un arroz a la cubana).
2 Calabacines medianos.
1 Cebolla mediana.
5 Huevos grandes.
Aceite de oliva, Sal y Pimienta al gusto.

ELABORACIÓN:

En un Bol grande, mezclamos el arroz cocido con los huevos. Procurando que el arroz esté bien escurrido para evitar que la tortilla quede aguada. En una sartén mareamos el calabacín que previamente hemos rallado o cortado en pequeños cuadraditos, junto con la cebolla también pequeñita, todo tiene que quedar "al dente" o sea un poco crujiente. Añadimos al bol con el arroz y los huevos batidos, la sal y un poco de pimienta molida y mezclamos. Ponemos una sartén al fuego con un chorreón de aceite, cuando esté caliente agregamos la mezcla y cuajamos por ambos lados, al gusto. **NOTA:** Podemos ponerle un poco de curry y damos un toque asiático.

FACEBOOK: Cocina Española Casera