



## TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN

### Ingredientes

- Preparado de Tortilla Dantza 
- Calabacín
- 6-7 huevos
- Sal
- Pimienta
- Aceite Arbequina Dantza 



### Preparación

1. Troceamos el calabacín y lo añadimos en una sartén con un hilo de aceite Arbequina Dantza a fuego medio.
2. Cuando el calabacín ya esté en su punto añadimos nuestro preparado de Tortilla Dantza ¡Tú eliges si prefieres con o sin cebolla! Y añadimos sal y pimienta al gusto.
3. En un bol grande batimos 6 o 7 huevos.
4. Retiramos el aceite de la sartén que podremos guardar para reutilizarlo en otra receta, e incorporamos la mezcla del preparado de Tortilla y calabacín bien escurrido al bol donde tenemos el huevo batido.
5. Dejamos reposar unos minutos la mezcla.
6. En una sartén grande añadimos un hilito del aceite que habíamos escurrido y vertemos la mezcla cuando esté caliente.
7. Solo tendremos que esperar a que cuaje por los dos lados dándole la vuelta con ayuda de un plato y...¡tendremos una deliciosa tortilla de patata y calabacín en muy pocos minutos!