

# Tortilla de calabacín

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 10'
- 18'
- 4
- 
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La tortilla de calabacín es una forma ideal de fomentar el consumo de verduras para quienes no les gusta o les cuesta, como es el caso de los niños.

## **Modo express**

1. Pele y corte el calabacín en dados de 1x1 centímetro; pique la cebolla.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 18 minutos, vierta el aceite en la cubeta y sofría la cebolla y el calabacín.
3. Cuando falten 11 minutos para el final del programa, añada los huevos batidos con la sal y la pimienta; mezcle bien. Luego gire el pomo de la tapa hasta la posición abierto, cierre la Chef Plus Induction y vuelva a poner el pomo en posición cerrado (dispone de un minuto para hacer esta operación sin que se cancele el menú).
4. Al acabar el programa, vuelque la tortilla en un plato y sírvala.