

# Revuelto de zapallitos especial



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/revuelto-de-zapallitos-especial>

## Preparación

Lavar los zucchinis, cortarlos al medio, retirar las semillas y cortar en cubitos. Saltear la cebolla en aceite, agregar el zucchini, cocinar hasta tiernizar, condimentar con sal, pimienta y perejil. Batir ligeramente los huevos, agregarlos a los zapallitos, incorporar el queso azul picado y cocinar revolviendo hasta que el huevo coagule. Servir sobre rodajas de pan. Fuente: lanacion.com

## Ingredientes

- 1 kgrs. Zucchini redondos (Zapallitos)
- 1 Cebolla grande picada
- 150 gramo/s Queso Azul
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Perejil fresco picado
- 5 Huevos
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Pan cortado en rebanadas

## Categorías

Un día normal, Un día normal, Todo el año, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Rápida, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Familia, Visitas, Visitas, Appetizer-Entrada, Appetizer-Entrada, Appetizer-Entrada



