

# Tortilla de verduras



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tortilla-de-verduras>

## Preparación

Cortar una cebolla en cubitos y rehogarla con el pimiento en aceite de oliva. Cortar el calabacín en rodajas y los tomates en trozos. Saltear la mezcla durante unos tres minutos. Batir los huevos con el agua y con el tomillo muy picado. Salpimentarlo y ponerlo a freír en la sartén. Cuando esté un poco hecho, darlo la vuelta, poner la verdura encima y cerrar la tortilla como si fuese una crepe.

## Ingredientes

- 2 Cebollas Verdeo-Puerros
- 1 poco Aceite de oliva
- 100 grs. Tomates Cherry
- 2 Pimientos
- 1/2 Zucchini
- 2 Huevos
- 4 cucharada/s Agua mineral
- 1 poco Tomillo fresco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Guarniciones

