

## Que hoy cocine él

Siéntate a leer ¡QMD! y que tu chico se encargue de la compra y los fogones

# Tortilla de calabacín



1

### PELA Y LAVA LOS CALABACINES

Córtalos en láminas finas. Calienta una sartén con el aceite. Añade los calabacines y estofa durante 10 min. Después, sácalos y escúrrelos bien.



2

### BATE LOS HUEVOS EN UN BOL

Añade sal y pimienta. Incorpora el jamón ibérico picado y deja reposar la mezcla durante unos minutos. Lava y seca las hojas de albahaca. Pica la cebolleta. Mezcla los calabacines, la albahaca y la cebolleta en el bol con los huevos.



3

### CALIENTA UNA SARTÉN CON ACEITE

Añade la mezcla de los huevos y deja cuajar unos minutos. Da la vuelta a la tortilla con ayuda de un plato y haz durante unos minutos más. Sirve la tortilla acompañada de tomates cherry.

### Pezas da Portela

Elaborado con uva Godello, autóctona de la D.O. Valdeorras (Galicia), este blanco de tonos dorados posee aromas de frutas maduras con notas anisadas y recuerdos de madera. En boca es fresco, amplio y envolvente. Servir: 11-12 °C. Precio: 19 € ([www.valdesil.com](http://www.valdesil.com))



### INGREDIENTES

- 2 calabacines
- 1 dl. de aceite de oliva
- 4 huevos
- 50 gr. de jamón ibérico
- 5 hojas grandes de albahaca
- 250 gr. de tomates cherry
- Cebolleta fresca
- Sal y pimienta

**COSTE APROXIMADO**  
(PARA CUATRO PERSONAS)

8 €

**CALORÍAS**

210

**TIEMPO**

20 min.

**DIFICULTAD**

Fácil