



TORTILLA BIO DE CALABAZA, PATATA Y PUERRO

Ingredientes

3 patatas bio Actiture

1 puerro bio Actiture

1 trozo de calabaza bio

4-5 huevos grandes ecológicos

Sal

Aceite de Oliva

Preparación

1. Limpiamos el puerro bio Actiture quitándole la parte verde y dejando la más blanca. Lo partimos por la mitad y troceamos.
2. Quitamos la corteza de la calabaza y la cortamos en trozos pequeños o en láminas finas.
3. Pelamos y lavamos las patatas bio Actiture. Las troceamos en rodajas finas y las añadimos en una sartén con abundante aceite de oliva cuando esté caliente.
4. Ponemos a calentar una sartén a fuego medio con abundante aceite de oliva e incorporamos las patatas, el puerro, la calabaza y un poco de sal.
5. Lo dejamos pochar unos 20 minutos removiendo de vez en cuando hasta que ablanden y se doren las verduras.
6. Batimos los huevos en un bol y añadimos la mezcla de patata, puerro y calabaza previamente escurridas. Añadimos sal al gusto, removemos bien y dejamos reposar unos minutos.
7. En una sartén con un hilo de aceite vertemos la mezcla cuando esté caliente y dejamos cuajar a fuego medio 4 minutos. Le damos la vuelta con ayuda de un plato, dejamos cuajar por la otra cara.... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta deliciosa receta de tortilla ecológica de calabaza, patata y puerro.