



Revuelto de calabacín y gambas



Tiempo de preparación: 10 minutos



Raciones: 2

INGREDIENTES

- Un plato hondo de gamas peladas
- 1/2 de calabacín
- 4 huevos
- 4 dientes de ajo
- Perejil
- Pimienta negra molida

PREPARACIÓN

1. Picamos bien el ajo y sofreímos en la sartén con un chorrito de aceite durante unos minutos.
2. Cortamos el calabacín y lo llevamos a la sartén junto con el ajo.
3. Salteamos unos 10 minutos o hasta que quede tierno.
4. Añadimos las gambas y salteamos 5 minutos.
5. Incorpora el huevo, añade la pimienta negra y el perejil.
6. Mezcla todo bien y deja cocinar un par de minutos. Si dejas que el huevo no cuaje del todo te quedará más jugoso.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas