

strong
- momer
tter at
men yo
ore to
ous in



ZARANGOLLO

Ingredientes

- Calabacín
- Patata
- Cebolla
- Huevos
- Aceite de Oliva
- Sal

Preparación

En primer lugar, pela (opcional) los calabacines y corta en rodajas finas los calabacines, la patata y la cebolla. Sofríe primero la cebolla en aceite, luego añade el calabacín y la patata y cocina hasta que esté tierno.

Bate ligeramente los huevos, añádelos a la sartén y remueve hasta que cuajen suavemente. Finalmente, rectifica de sal y sirve caliente.

NOTA: El zarangollo es un plato típico de la huerta murciana, surgió como una forma práctica de aprovechamiento al usar productos locales, especialmente el calabacín y la cebolla.