

REVUELTO DE NÍSPEROS Y CALABACÍN

Para 4 personas



INGREDIENTES:

- ¼ kg. de nísperos frescos o en almíbar
- ¼ kg. de calabacines
- ¼ kg. de cebolla
- 4 huevos
- aceite de oliva
- sal

PREPARACIÓN:

Pelamos los nísperos, deshuesamos y cortamos en trozos.

Lavamos bien los calabacines y los cortamos como las patatas para tortilla. Pelamos las cebollas y las cortamos finamente.

Ponemos una sartén al fuego, echamos un chorro de aceite que cubra el culo de la sartén, cuando esté caliente ponemos la cebolla y damos unas vueltas, a continuación echamos el calabacín dejamos freir lentamente, cuando falten 5 minutos para terminar ponemos los nísperos salteamos y al final echamos los huevos, damos unas vueltas con la cuchara de madera hasta que cuajen, ponemos a punto de sal y apartamos.



Antonio Barco
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

