

Tortilla de chayote

TIEMPO: 45 MINUTOS
PORCIONES: 6



INGREDIENTES:

- 750 gramos de chayote
- 6 huevos
- 50 gramos de queso rallado
- 250 gramos de cebolla
- 1 pizca de comino
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

- Cocinar el chayote en agua hasta que esté suave, luego escurrir lo más posible para retirar toda el agua, el chayote debe de estar pelado, cortar en julianas, colocar en un recipiente seco y reservar.
- En un tazón mezclar la sal, la cebolla, el comino y los huevos, mezclar muy bien hasta que todos los ingredientes se incorporen.
- En una sartén calentar de aceite de oliva, luego saltear los chayotes, agregar la mezcla de los ingredientes con huevo tratando de abarcar todo el sartén, a fuego bajo para que no quemar y que se cocine por completo.
- Cocinar a fuego lento y durante el cocimiento agregar el queso y cuidar que ambos lados de la tortilla de chayote queden completamente cocidos, la consistencia debe quedar suave y dorada por fuera, mientras que debe estar tierna en el interior, sirve caliente.

