
Tortilla de zanahoria

Tortilla de zanahoria

Ingredientes

Cantidad para 0-3 años. El doble para personas adultas

- Huevo: 1 ud.
- Zanahoria: 25 g
- Cebolla: 10 g
- Aceite de oliva virgen extra: 3 g
- Sal: 0,05 g

Sugerencia de la chef



Podemos rallar la zanahoria para darle una textura diferente a la tortilla.

Puri Pérez
Izartegi

Elaboración

En primer lugar, pelamos la cebolla y la picamos en trocitos pequeños. En una sartén, calentamos el aceite y vamos pochando la cebolla.

Mientras, raspamos y lavamos la zanahoria, y la picamos en cuadraditos pequeños o en ruedas finas. Añadimos la zanahoria a la cebolla, la salteamos hasta que empiece a dorarse y añadimos un poco de agua para que termine de cocerse.

Una vez la verdura esté cocinada, si es necesario, la escurrimos.

Para finalizar, batimos el/los huevo/s, mezclamos con la verdura y en una sartén con una gota de aceite, formamos la tortilla.

Ayuntamiento de Pamplona | Iruñeko Udala
Organismo Autónomo Escuelas Infantiles
Haur Eskolen Erakunde Autonomoa