

# TORTITAS

*de calabacín*



Ingredientes para 4 personas:

2 calabacines de aproximadamente 750 gr de peso  
2 huevos de gallinas felices (aproximadamente tamaño M)

50 gr de queso Parmigiano en polvo

50 gr de harina

1/2 cucharadita de levadura química

Preparación:

Lavamos los calabacines y los rallamos. Añadimos un toque de sal y reservamos.

Batimos los huevos y añadimos el calabacín, para ello, cogemos pequeñas porciones y presionaremos con las palmas de ambas manos para que saquen todo el agua que contienen. Añadimos a los huevos.

A continuación, añadimos el queso rallado, la levadura química y la harina. Debe quedarnos una masa ligeramente espesa.

Calentamos una cucharada de AOVE (aceite de oliva virgen extra) en la sartén y con la ayuda de una cuchara formamos nuestras tortitas.

Cuando estén hechas por ambos lados, colocamos en un plato sobre papel de cocina, para que absorba el exceso de aceite.

Acompañamos de salsa de yogur, una rica salsa de tomate frito casero, romesco...

Con las zarpas en la masa