

FRITATA DE VEGETALES

6 a 8 personas

- 2 calabacines cortados en rodajas
- 1 cebolla cortada en cubitos pequeños
- 2 dientes de ajo
- 2 tazas de hongos
- 5 ramas de perejil picado
- 1 cucharadita de mejorana
- 5 a 6 huevos
- 1 cucharada de aceite de coco o de oliva
- 6 onzas de queso feta desboronado
- 1 cucharadita de sal marina
- Pimienta negra molida
- 3 tallos de cebollina para decorar

En un sartén de hierro precalentado añade el aceite, cuando este bien caliente añade la cebolla, el ajo y reduzca la temperatura. Agregue el calabacín, los hongos y la mejorana. En un recipiente bata los huevos con 4 pizcas de sal y pimienta. Añade el perejil y el queso feta, incorpore la preparación a la sartén y cocine a fuego bajo y tapado por 10 minutos. Decore con el cebollina. Sirva inmediatamente en el sartén.