

## 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 añada el aceite, cuando este bien caliente añada 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. Añada 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.