



Tortitas de calabacín al horno

- 2 Calabacines
- 1 Cebolla dulce
- Queso rallado (opcional)
- 1 Taza de harina o pan rallado según el gusto de cada uno
- 1 Cucharadita de polvo de hornear
- Un diente de ajo picado
- Media cucharadita de pimienta negra
- 4 Huevos
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

1- Lavamos y rallamos los calabacines, añadimos sal. Los ponemos en papel de cocina para que absorba la humedad durante 20 minutos. Escurrimos y secamos.

2- Precalentar el horno a 200°C. Engrasamos una fuente grande o la forramos con papel antiadherente o de aluminio.

3- Partimos la cebolla dulce en juliana muy fina y la pochamos en una sartén con aove. Reservamos.

3- En un bol mezclamos la harina, el polvo de hornear, el ajo.

4. Batimos los huevos y los salpimentamos. Los añadimos a la mezcla anterior junto con la cebolla y los calabacines (también se agregaría el queso).

5- Hacemos montoncitos con la pasta, los ponemos en la bandeja y chafamos con darles forma.

6- Metemos en el horno en una fuente engrasada (podemos cubrirla con papel de hornear engrasado) durante 15 minutos y les damos la vuelta horneando unos minutos más hasta que las veamos hechas.