Calabacines fritos

Nombre de la receta

Calabacines fritos

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Gluten

Descripción

Rodajas finas de calabacín rebozados en harina y fritas.

Ingredientes

- 1 calabacín mediano
- al gusto de sal
- 4 cucharadas soperas de harina

- 200 mililitro de aceite de oliva suave

Pasos

1 Lavamos bien el calabacín y lo secamos. Lo cortamos en rodajas finas (cuanto más finas, más crujientes quedarán) que colocaremos en una fuente. Las salamos al gusto y las dejamos durante 15 minutos que cojan la sal y suelten el agua.

2 Posteriormente las pasamos por harina, sacudiéndolas para evitar el exceso.

3 En una sartén ponemos aceite de oliva suave y comenzamos a freirlas. Cuando estén doradas por un lado, les damos la vuelta para dorarlas por el otro. Cuidaremos de que queden doraditas pero sin quemarse.

4 Cuando estén doraditas las vamos sacando en una fuente con papel absorvente para eliminar el exceso de aceite. Cuando las hayamos frito todas, ya las tendremos preparadas para comerlas calentitas y crujientes.

Observaciones o consejos

Las podemos utilizar como guarnición de carne o pescado o simplemente como un primer plato.

Autor

Matilde Linares