

Calabacines rebozados



**Nombre de la receta**

Calabacines rebozados

**Tiempo**

45 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

Gluten  Leche

**Descripción**

Calabacines rebozados al horno

**Ingredientes**

- 1 calabacín
- 150 gramos de pan rallado

- 2 cucharadas soperas de queso en polvo
- 1 cucharada soperas de ajo en polvo
- al gusto de sal

### Pasos

**1** En primer lugar tenemos que lavar el calabacín. Lo cortamos en rodajas finas, las salamos al gusto y las colocamos en una superficie para que suelten el agua. Las dejamos durante 10 minutos.

**2** Mientras sueltan el agua los calabacines, cogemos un plato hondo y echamos el pan rallado, el ajo y el queso en polvo y lo removemos todo. Vamos pasando por el rebozado las rodajas de calabacín y las vamos poniendo en una bandeja para hornear.

**3** Metemos la bandeja en el horno durante 30 minutos a 190 grados y ya tenemos listas nuestras rodajas de calabacín rebozadas al horno.



### Observaciones o consejos

Cuanto más finas y más crujientes mejor nos quedarán como aperitivo.

### Autor

Juan Manuel Jurado