

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