

Montaditos de calabacín, york y queso



Nombre de la receta

Montaditos de calabacín, york y queso

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos



Descripción

Medallones de calabacín empanados, rellenos de york y queso.

Ingredientes

- 1 calabacín grande
- 6 lonchas de york cuadradas
- 8 tranchetes de queso
- 2 huevos
- 100 gramos de harina
- 80 gramos de pan rallado
- al gusto de sal
- 250 mililitro de aceite de oliva

Pasos

1 Vamos a aprovechar para esta receta los últimos calabacines del huerto de esta temporada. En primer lugar lo pelamos a franjas como se ve en la foto. Cortamos en rodajas de 0.5 centímetro de espesor aproximadamente.



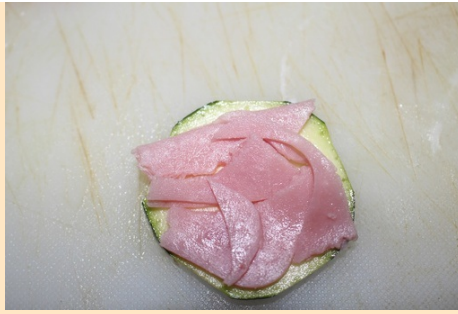
2 Echamos las rodajas en un bol, las salamos al gusto y las dejamos reposar durante 15 a 20 minutos para que suelten el exceso de agua.



3 A continuación con ayuda de una copa o un vaso, cortamos el york y el queso en círculos del tamaño de la rodaja del calabacín.



4 Con los trozos que nos vayan sobrando podemos rellenar igualmente otras rodajas.



5 Una vez todas colocadas, cogemos otras rodajas del mismo tamaño y las ponemos por encima para hacer el montadito.



6 Ya solo nos queda enharinar ligeramente cada montadito, pasarlo por huevo batido y a continuación por pan rallado.



7 En una sartén los vamos friendo con el aceite a temperatura no muy alta para que no se queme el rebozado. Los freímos hasta que estén dorados.



8 Los vamos sacando a una fuente con papel absorbente y una vez fritos todos, tenemos preparados nuestros ricos montaditos para servir.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares