

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Pasar por un papel de cocina para quitar el exceso de aceite.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Un calabacín grande
- Pan rallado con ajo y perejil Hacendado
- Queso en polvo
- sal
- Aceite para Freir

Preparación:

Paso 1

Lavamos y cortamos el calabacín en rodajas finas. En un plato mezclamos un poco de pan rallado con el queso rallado. Salamos el calabacín y lo presionamos en el plato para que se adhiriera la mezcla. Se frie en aceite bien caliente.