

# FRITOS DE CALABACIN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Rosa Maria Munu



*Las Creaciones de María José*

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

El calabacín es una hortaliza saludable y con múltiples posibilidades culinarias. No sólo puede comerse el fruto, sino también sus flores. A nivel nutritivo, su gran riqueza en agua, escasez en proteínas y grasas, y su contenido en fibra (1,1%), vitaminas (A, C y del grupo B) y minerales (potasio, sodio y hierro) hacen de él un ingrediente ideal en dietas para personas con sobrepeso, hipertensión, problemas digestivos, estreñimiento o retención de líquidos. Es, además, una gran fuente de antioxidantes y resulta especialmente indicado para la época estival por su efecto refrescante.

## Ingredientes para 2 personas :

- Calabacín cortado en tiras sin piel ni pepitas
- harina
- queso rayado
- huevo batido
- perejil
- pan rayado

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se pone en un plato la harina y se le también añade queso rayado, en otro plato el huevo batido, y en el último pan rayado y perejil. Se salan los palitos de calabacín y se pasan por la harina por el huevo y por el pan rayado se fríen en aceite caliente y se sacan sobre papel absorbente y se colocan en un plato.