tomates empanados

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
me gustan más fríos que recién echos

Descripción:

una forma diferente de la habitual de comer los tomates, es muy fácil , económica, rápida y rica

Ingredientes para 2 personas :

- 2 tomate
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 2 cucharadas de harina
- una pizca de sal
- pan rallado
- 1 huevo
- aceite de oliva para freirlos
- 1 ramita de perejil

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, lavar bien los tomates

Paso 2

partir en rodajas muy finas los tomates

Paso 3

en un plato, poner el huevo, el ajo picado muy fino y la ramita de perejil picada también, batir enérgicamente

Paso 4

poner aceite en una sartén y mientras se calienta, preparar en un plato, la hartina, en otro el huevo batido y

en otro el pan rallado, ir pasando los tomates, primero por harina, luego por huevo y por último por pan rallado. Echar en el aceite bien caliente y sacar, poner en una bandeja y pan de cocina en el fondo para que seque el exceso de aceite, se puenden comer recién echos, pero a mí personalmente me gustan más frios