Calabacín rebozado al horno

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Paquita Santfel



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico
El truco de esta receta:
Servir caliente .

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 1 Calabacín
- 3 cucharadas de harina
- 2 cucharadas pimentón dulce
- 1 huevo
- 4 cucharadas de pan rallado
- 6 cucharadas de queso parmesano rallado
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

. Lavamos el calabacín y lo cortamos en rodajas muy finas. Mezclamos 3 cucharadas de harina con 2 cucharadas de pimentón dulce. . Vertemos las rodajas de calabacín dentro del cuenco y mezclamos con cuidado para que se impregnen bien. A continuación pasamos las rodajas de calabacín por huevo batido. Y por último mezclamos 4 cucharadas de pan rallado y 6 cucharadas de queso parmesano, un poquito de pimienta y sal al gusto. Rebozamos las rodajas de calabacín Preparamos una bandeja de horno con papel de hornear y disponemos las rodajas de calabacín. Llevamos al horno a 200ºC hasta que las chips de calabacín rebozado estén doraditas. Podéis freírlas, aunque horneadas son más ligeras y están deliciosas