

# Calabacín rebozado al horno



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Mar Arias



**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 200°C hasta que las chips de calabacín rebozado estén doraditas. Podéis freírlas, aunque horneadas son más ligeras y están deliciosas