

# FRITOS DE CALABACIN CON QUESO



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

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** Ángeles Mesa R



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

el truco para que sea mas crujiente es después del primer rebozado se reboza otra vez en huevo vez y otra en pan rayado

## Descripción:

Que tus niños no quieren comer verduras?? Estos fritos de calabacin están buenísimos porque ni siquiera saben a calabacin, a los niños les encantaran y para una cena o para un aperitivo están genial

## Ingredientes para 4 personas :

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

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** se pone en un plato la harina yo le también añado queso rayado, en otro plato el huevo batido, y en el ultimo pan rayado queso rayado y perejil. Se salan los palitos de calabacin 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 y en este caso he echo unos cilindros con la piel del calabacin para colocarlos quedan bonitos y están buenísimos espero que os guste