

FRITOS DE CALABACIN CON QUESO



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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Carlos Santana



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 calabacín están buenísimos porque ni siquiera saben a calabacín, a los niños les encantaran y para una cena o para un aperitivo están genial

Ingredientes para 4 personas :

- Calabacín 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 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 y en este caso he echo unos cilindros con la piel del calabacín para colocarlos quedan bonitos y están buenísimos espero que os guste