FRITOS DE CALABACIN CON QUESO

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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Susana Milan



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