

Receta de Calabacín Rebozado

30 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Calabacín Rebozado**, esta es una de las verduras más beneficiosas para nuestro organismo ya que es rico en fibra y además contiene vitaminas como la vitamina A, B3 y vitamina C y algunos minerales como el Potasio, Fósforo y Magnesio entre otros, por todo esto el Calabacín es muy recomendable y seguro que esta receta os va a gustar.

Ingredientes

- Calabacín (uno o dos)
- Huevos (dos o tres)
- Harina para rebozar
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil (un manojito)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar el calabacín y cortar los extremos del tallo
2. Sin pelarlo, cortarlo en rodajas más bien finas pero no demasiado
3. Extender las rodajas y ponerles un poco de sal, dejar que vayan soltando el agua
4. En un bol poner los huevos, batirlos y añadir el perejil picado y los ajos bien picaditos y un poco de sal, seguir batiendo que quede bien mezclado todo
5. Poner las rodajas de calabacín sobre papel absorbente o un paño de cocina
6. Preparar una sartén al fuego con un buen chorro de aceite de oliva
7. Pasar las rodajas de calabacín por harina y después por huevo batido, freírlas en el aceite hasta que queden doraditas por ambas caras
8. Sacarlas y poner sobre papel de cocina para quitar el exceso de aceite
9. Servir solo o como guarnición con algún plato de carne o pescado y....buen provecho!!!