

Receta de Libritos De Calabacín

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que queda muy rica, y aprovechando que es tiempo de calabacines, os invito a que la preparéis en casa.

Ingredientes

- Calabacines (dos o tres según comensales)
- Jamón york en tiritas (diez o doce lonchas)
- Queso semi curado en lonchas (diez o doce)
- Harina
- Huevo batido (dos o tres)
- Pan rallado
- Sal y pimienta
- Ajo molido y perejil picado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar los calabacines en lonchas, pero sin llegar a cortar del todo
2. Poner un poco de sal y pimienta negra a las lonchas y rellenarlas con las tiritas de jamón y las de queso
3. Pasar los libritos ya rellenos, por harina y después por el huevo batido
4. Preparar una mezcla con pan rallado, ajo molido y perejil picado y pasar los libritos por la mezcla
5. Freír en abundante aceite de oliva caliente y dejar que escurran sobre papel de cocina absorbente
6. Servir calientes y acompañados de unos pimientos fritos, arroz blanco u otra cosa que os guste y... buen provecho!!!