

Receta de Piruletas De Calabacín Rebozado

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy lunes os dejo esta receta de Piruletas de Calabacín Rebozado, resultan muy ricas y podéis aprovechar para que los peques tomen verdura.

Ingredientes

- Un calabacín grande (o dos pequeños)
- Mayonesa casera (dos o tres cucharadas)
- Pan rallado (tres o cuatro cucharadas)
- Queso rallado parmesano (tres o cuatro cucharadas)
- Ajo en polvo (una cucharadita)
- Sal
- Palillos de madera para brochetas

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 220 Grados
2. Lavar el calabacín y cortar en rodajas gruesas (con cáscara está más sabroso)
3. En un bol mezclar la mayonesa con una cucharada de parmesano
4. En otro bol, poner el ajo, el pan rallado, el resto de parmesano y un poco de sal
5. Untar cada rodaja de calabacín, primero en la mayonesa, una capa fina por los dos lados, y después pasarla por el pan rallado cubriendo bien
6. Poner papel de horno en la bandeja, y colocar encima las rodajas de calabacín ya rebozadas
7. Colocar un palito en cada rodaja haciendo una piruleta y meter al horno, mantener unos diez minutos
8. Sacar y dar la vuelta a las piruletas y meter otros diez minutos por el otro lado
9. Servir calientes, aunque frías también están muy ricas