

Ingredientes

Calabacín: 2

Harina: 30g

Orégano: 1/2 edta

Pan rallado

Sal

, , , , , , , , , ,

Huevo: 1

Ajo en polvo: 1/2 edta

Cúrcuma: 1/2 edta

Parmesano

Aceite de girasol

Instrucciones

- Cortar el calabacín en bastones de un dedo (meñique) de grosor, salar ligeramente y dejar 1h en la nevera (para que echen parte del agua que tienen)
- Batir el huevo con la leche e integrar poco a poco la harina y las especias
- Mezclar pan rallado con parmesano a partes iguales
- Secar el calabacín con papel de cocina
- Pasar el calabacín primero por el huevo y después por el pan rallado
- Freír* y dejar reposar 5 minutos sobre papel de cocina
- *Aceite o freidora de aire