

CALABACÍN REBOZADO

INGREDIENTES

- Calabacín
- Harina blanca en abundancia para rebozar
- Aceite de oliva virgen extra para freír
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

Preparación de Ingredientes

1. Se pela el calabacín
2. Se corta el calabacín en rodajas con un grosor al gusto (pero se recomienda que nunca sean más gruesos que 5 mm)
3. Se reboza cada rodaja individualmente:
 - a. Se echa una pizca de sal en cada cara de la rodaja
 - b. Se reboza en harina
 - c. Se colocan ordenadamente en un plato seco
4. Se deja reposar durante 1 hora.

La sal va a provocar que el calabacín expulse humedad y la harina se va a impregnar de ella, por lo que será normal encontrarse el plato de los calabacines rebozados, humedecidos.

Elaboración

1. Se echa en una sartén aceite y calentamos a una intensidad media alta (7/10)
2. Cuando el aceite esté caliente se fríen las rodajas hasta que estén doradas

Possible presentación

Una vez servidas se puede echar un chorrito de miel sobre ellas.

Y a servir y disfrutar

P.D: Esta forma de preparar los calabacines, se puede hacer extensible también a la berenjena.