

# 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

### Posible 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.*