

# Chips de zucchini al parmesano



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 27min  
Tiempo total: 37min , Número de porciones: 10

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/chips-de-zucchini-al-parmesano>

## Preparación

Precaliente el horno a 220°C. Forrar dos bandejas para hornear con papel aluminio. Disponer tres recipientes sobre la superficie de trabajo. En el primero, mezclar la harina con ½ cdta. de sal y ½ cdta. pimienta. En el segundo, batir los huevos con ½ cdta. de sal y ¼ cdta. pimienta. En el tercer recipiente, mezclar el pan rallado, el parmesano, el orégano y ½ cdta. sal. Primero moje el zucchini en la mezcla de harina, luego en la mezcla de huevo y revuelva hasta recubrir. Por último, pasarlos por la mezcla de pan rallado. Una vez listo, ubicarlos en las bandejas preparadas y hornear por 15 minutos y luego con unas pinzas, voltear darlos vueltas y cocinar durante otros 7-12 minutos más.



## Ingredientes

- 3 Zucchini cortados en rodajas
- 3 Huevos
- 1/2 taza/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Ajo seco
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Pimienta
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1-1/2 taza/s Pan rallado
- 1 cucharadita/s Orégano

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Snacks, Appetizer-Entrada