

Chips de zucchini



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precaliente el horno a 220°C. En un tazón mediano mezcle el pan rallado, el queso y la pimienta. En un recipiente aparte agregar la harina, la leche y el vinagre. Revuelva suavemente hasta que se mezclen. Sumerja las rodajas de calabacín en la mezcla de harina y luego en la mezcla de pan rallado. Colocar las rodajas de calabacín recubiertos en una bandeja de horno y hornear durante 30 minutos, dando vuelta las rodajas más de una vez a mitad de cocción, hasta que estén doradas y crujientes.

Ingredientes

- 1/4 taza/s Pan rallado
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1/8 cucharadita/s Pimienta
- 1/2 taza/s Harina de trigo
- 1 taza/s Leche
- 1 cucharadita/s Vinagre de sidra de manzana
- 2 Zucchini cortado en rodajas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Visitas, Snacks

