

Tomates verdes fritos



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tomates-verdes-fritos>

Preparación

Precaliente el horno a 220°C. En un tazón pequeño, combine la leche y el vinagre. Revuelva y deje aparte. En otro pequeño tazón agregar la harina, la harina de maíz, el pimentón, el pimiento Chile, la sal, la pimienta, las hojuelas y la pimienta de cayena. Mezclar los ingredientes hasta que combinen uniformemente. Corte los tomates de 1/2 cm. de grosor. Una rebanada a la vez, moje la rebandada de tomate en la leche cuajada, sumergir en la mezcla de harina, sumergir de nuevo en la leche cuajada y repetir en la harina para asegurar que la rebanada está cubierta uniformemente. Golpee apenas la rebanada en el costado del recipiente para eliminar cualquier exceso. Coloque los tomates en la bandeja. Rocíe la parte superior de los tomates con el aceite de oliva y traslade al horno. Hornee 10 minutos, dar la vuelta y cocinar por 20 minutos más.

Ingredientes

- ✓ 1/2 taza/s Leche
- ✓ 1 cucharada/s Vinagre
- ✓ 1/2 taza/s Harina
- ✓ 1/2 taza/s Harina de maíz
- ✓ 2 cucharadita/s Pimentón molido
- ✓ 1 cucharadita/s Pimiento chile en polvo
- ✓ 1 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 cucharadita/s Pimienta negra recién molida
- ✓ 1/2 cucharadita/s Hojuelas de pimiento trituradas
- ✓ 1/2 cucharadita/s Pimienta de cayena
- ✓ 2 cucharada/s Aceite de oliva
- ✓ 3 Tomates verdes

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Guarniciones

