

Chips de calabacín al parmesano



Ingredientes

300 gr de calabacín con piel

200 gr de leche desnatada

50 gr de pan rallado

30-40 gr de queso parmesano rallado

1 cta de ajo en polvo

1 pellizco de sal

1 pellizco de pimienta molida

Personas: 4

Tiempo total: 30 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 25 min

Dificultad: baja

Preparación

Precaliente el horno a 200º C.

Forre la bandeja del horno con papel de hornear.

Corte el calabacín con una mandolina en rodajas de 1-2 mm para que sean todas uniformes y se hagan por igual.

Ponga las rodajas de calabacín en un bol, cúbralas con la leche y deje reposar durante 10 minutos.

Ponga en un bol el pan rallado, el ajo en polvo, la sal, la pimienta y mezcle. Reserve

Reboce las rodajas de calabacín en la mezcla de pan y queso rallado y colóquelas en la bandeja preparada.

Hornee durante 15-20 minutos (200º) hasta que los chips estén dorados y crujientes.

Retire del horno y sirva.

Chips de calabacín al parmesano thermomix



Ingredientes

300 gr de calabacín con piel

200 gr de leche desnatada

50 gr de pan rallado

30-40 gr de queso parmesano rallado

1 cta de ajo en polvo

1 pellizco de sal

1 pellizco de pimienta molida

Personas: 4

Tiempo total: 30 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 25 min

Dificultad: baja

Preparación

Precaliente el horno a 200º C.

Forre la bandeja del horno con papel de hornear.

Corte el calabacín con una mandolina en rodajas de 1-2 mm para que sean todas uniformes y se hagan por igual.

Ponga las rodajas de calabacín en un bol, cúbralas con la leche y deje reposar durante 10 minutos.

Ponga en el vaso el pan rallado, el ajo en polvo, la sal, la pimienta Ralle 20 seg/vel10. Retire a un bol y reserve.

Reboce las rodajas de calabacín en la mezcla de pan y queso rallado y colóquelas en la bandeja preparada.

Hornee durante 15-20 minutos (200º) hasta que los chips estén dorados y crujientes.

Retire del horno y sirva.

“La felicidad se cocina en TuReunión”

