



BARRITAS DE CALABAZA FRITAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 4 cdas. de hojuela de chile
- 4 calabazas alargadas
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 1/4 de taza de salsa de soya
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 2 1/4 de taza de pan molido
- 1/2 taza de queso Chihuahua La Villita
- 2 tazas de harina
- 4 huevos
- Aceite vegetal

MODO DE PREPARACIÓN

Sabemos que es un lío darles verduras a los niños, pero si intentas con esta receta verás que les van a encantar y no sólo eso, amiga, ¡te van a pedir más!

Corta las calabazas en rebanadas de 1/2 cm de grosor y guárdalas un ratito. Mientras tanto, en otro recipiente, mezcla el jugo de limón, la salsa de soya y el aceite de oliva; esta mezcla les dará un sabor muy diferente. Ahora incorpora las rebanadas de calabaza y déjalas reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos para que absorban todo el sabor del juguito. Eso sí, no las vayas a tapar.

Aparte, combina el pan, el queso Chihuahua rallado y las hojuelas de chile. Si no tienes hojuelas, ni te agobies, puedes reemplazarlas por 3 chiles de árbol o eliminar el chile para que a los niños no les pique.

Ahora escurre las calabazas, pásalas por harina, huevo y luego sobre el pan molido. Colócalas a freír en una sartén como si estuvieras preparando milanesas y después de que queden bien doraditas por los dos lados, retíralas del aceite y escúrrelas en una toalla de papel.

Para disfrutarlas mejor, puedes acompañarlas con ensalada o puré de papa. ¡Provechito!