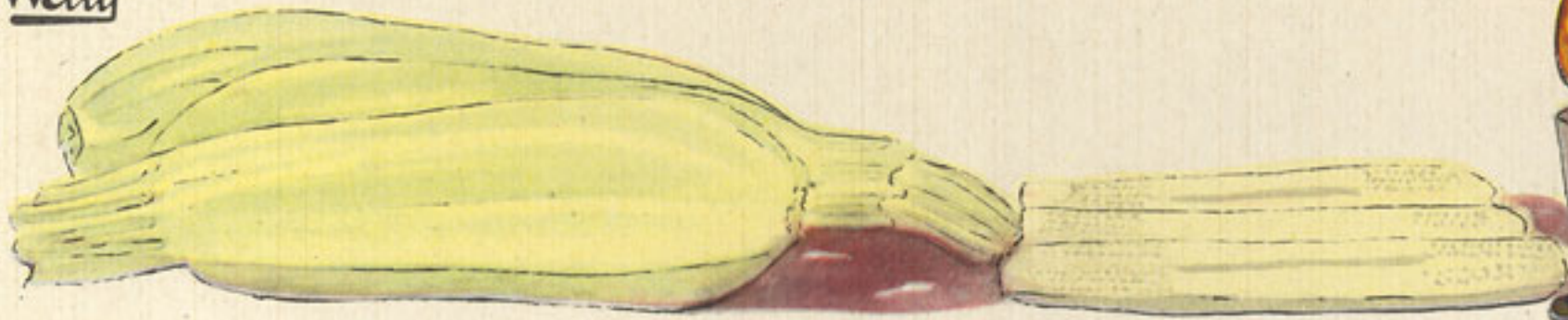


Waly



3 calabacines

corte de los calabacines



cazo

agua

sal



escurridor



harina



huevo

batido



pan rallado



aceite

Calabacines empanados

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



CALABACINES EMPANADOS

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

Colección XR
Ficha N.º 817

RECETA

CALABACINES. - CORTE.—

Pelaremos 3 calabacines de regular tamaño y los cortaremos a lo largo en rajas, en forma de filetes o escalopes.

CAZO. - AGUA. - SAL. - ESCURRIDOR.—

En un cazo pondremos al fuego 2 litros de agua con una cucharada de sal y los calabacines. Cuando rompa a hervir, los dejaremos cocer por espacio de unos diez minutos. Después los sacaremos a un escurridor.

HARINA. - HUEVO BATIDO. - PAN RALLADO.—
ACEITE. - SARTEN.

Una vez escurridos, los rebozaremos en harina, huevo batido y pan rallado. Seguidamente, los freiremos en abundante aceite.

PRESENTACION.—

Los serviremos en caliente, sobre una fuente.