

Fritters de calabacín horneados con AirFry

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Sirve estos fritters de calabacín calientes y acompáñalos con salsa de yogur o cualquier otra salsa, a tu gusto.

Raciones para 2

1 Calabacín

2 Dientes de ajo

70 gr Harina

1 Cucharada de cebolla en polvo

0.5 Cucharadita de pimienta molida

1 Puñadito de albahaca fresca

- 1 Lavamos el calabacín y lo rallamos con piel.
- 2 Introducimos la ralladura en un paño limpio, cerramos por los 4 extremos del paño formando una bola y escurrimos todo el líquido que suelta el calabacín apretando con las manos.
- 3 Pasamos a un cuenco, añadimos los ajos finamente picados, la albahaca también picada y mezclamos con el resto de ingredientes.
- 4 Amasamos unos minutos hasta formar una pasta moldeable.
- 5 Refrigeramos en el frigorífico durante 1 hora.
- 6 Pasado este tiempo formamos burgers de tamaño similar, las pincelamos con un poco de aceite de oliva (opcional) y las colocamos en la bandeja FryMaster Box de nuestro horno.
- 7 Seleccionamos la función Airfry y cocinamos a 180º durante 25 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/fritters-de-calabacin-horneados-con-airfry/>

