



## Consejo del chef

Servir los fingers aún calentitos para disfrutar de todo su sabor y crujiente.

## Raciones para 2

**2** Calabacines

**150 gr** Panko

**2** Cucharadas de harina fina de maíz

**100 gr** Queso parmesano en polvo

Sal

Pimienta

**2** Huevos

Aceite de oliva virgen extra

**3** Hojas de albahaca

**1/2** Cebolla roja

**1/2** Diente de ajo

**2** Yogures griegos

**1/2** Lima

- 1** Cortar los calabacines previamente lavados en bastones y secar bien para que no suelten agua.
- 2** Mezclar el panko con la harina fina de maíz, el parmesano en polvo, sal y pimienta, pasar los bastones de calabacín por el huevo batido y después por la mezcla de secos.
- 3** Extender sobre una bandeja de horno con papel vegetal, rociar con aceite de oliva y hornear a 200 °C durante 20 minutos.
- 4** Mientras, preparar la salsa mezclando la albahaca, la cebolla y el ajo picados con el yogur, zumo de lima, sal, y pimienta. Remover hasta integrar bien todos los ingredientes y servir junto a los zucchini fries.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/fingers-calabacin-horno/>

