



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/>

