



Consejo del chef

Puedes servir tu rösti de calabacín acompañado de salsa de yogur, y si te gusta, añadirle un toque picante, ¡le va fenomenal!

Raciones para 4

2
Calabacines finamente rallados
1
Cebolla finamente rallada
2
Huevos batidos
120gr
Harina de trigo
30gr
Harina de maíz refinada
2
Cucharadas de levadura química
30gr
Queso parmesano rallado
Sal y pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
120gr
Yogur griego natural
1/2
Diente de ajo rallado
1
Guindilla finamente picada

- 1 Preparar la salsa picante de yogur mezclando el yogur, el ajo rallado, la guindilla picada, sal y pimienta negra. Reservar hasta el momento de servir.
- 2 Escurrir el exceso de líquido del calabacín y la cebolla. Mezclar con el huevo batido.
- 3 Añadir los dos tipos de harina, la levadura química y el parmesano rallado.
- 4 Condimentar con sal y pimienta negra, remover bien.
- 5 Calentar un poco de aceite en una sartén a fuego medio-alto. Añadir cucharadas de la mezcla de calabacín y aplanar con una espátula.
- 6 Cocinar durante 3 minutos por cada cara o hasta que los rösti estén cocidos y dorados. Transferir a un plato y mantener caliente. Repetir con el resto de la masa de calabacín.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/rosti-de-calabacin/>

COOKING
LOVERS 