



**SURVIVALFORIDIOTS.COM**

## **RECETA: Mordiscos de calabacín al horno**

---

<https://youtu.be/slfgpxtT22c>

### **INGREDIENTES**

- 1 calabacín mediano
- Media cebolla troceada
- 120 ml de pan rallado
- 120 ml de queso rallado
- 1 huevo batido
- Una pizquita de ajo en polvo
- Una cucharada de tomillo picado
- Una cucharadita de perejil
- Una cebolleta picada
- Sal y pimienta al gusto

### **COMO SE HACE**

Precalienta el horno a 200°C.

Engrasa la bandeja del horno

Ralla o corta finamente el calabacín, quita todo el liquid en exceso con una toalla

En un bol mezcla todos los ingredientes.

Haz pequeñas bolas y colócalas sobre la bandeja

Hornea durante 18-22 minutos dándole la vuelta a la mitad.