

MARÍA 👨🏻‍🍳



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Ravioli crunchy de calabacín con queso

15min 2 raciones

Ingredientes

- Calabacín (no muy grueso)
- Queso de cabra
- Huevo
- Corn flakes
- Sal y pimienta

SALSA MAYO-CURRY

- Mayonesa
- Curry al gusto

Elaboración

1. Partir el calabacín en láminas (con pelador o mandolina) y poner a secar en papel de cocina.
2. Batir el huevo con sal y pimienta, mientras que machacamos los corn flakes.
3. Poner una lámina de calabacín en vertical, encima otra en horizontal, añadir el relleno en el medio y cerrar.
4. Precalentar el horno a 180º.
5. Pasar el ravioli por huevo, después por los corn flakes y colocarlo en una bandeja apta para horno.
6. Meter al horno 15 minutos a 190º, dando la vuelta a mitad de tiempo.

SALSA MAYO-CURRY

7. Mezclar la mayonesa con el curry al gusto

RECOMENDACIONES

Si te gustan los quesos fuertes, probarlo con rulo de cabra.

Hecho con CookNest

