

Será por recetas



Pan rebozado al ajillo

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 20 Minutos

 Fácil

 Enviada el 02/05/2012

Ingredientes

- 6-8 rebanadas de pan
- 2 dientes de ajo
- 4 huevos
- sal
- pimienta
- aceite de oliva

Elaboración

Primero cogemos el pan y los cortamos a un tamaño que nos guste. Seguidamente pelar los dientes de ajo y cortarlos en láminas muy finas.

Batir los huevos con sal y pimienta y agregar las laminas de ajo. Calentar un poco de aceite en una sartén.

A continuación rebozar las rebanadas de pan en el huevo de modo que queden bien bañadas.

Freír en el aceite por ambas caras. Retirarlas de la sartén, dejarlas escurrir sobre papel de cocina y servir.



Autor receta de Pan rebozado al ajillo

Vicente Martí

 54 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/02/2012