



Ingredientes para cuatro personas

- 4 calabacines
- 100 grs. de harina
- 1/2 litro de aceite de oliva virgen extra
 - un limón
 - sal.

Chanquetes de El Ejido

Lavar los calabacines y cortar con piel en juliana (tiras largas y finas de 5 a 7 cm. de largo), secarlos con un paño, sazonarlos y enharinarlos. Eliminar el exceso de harina pasándolos por un cedazo.

Poner el aceite al fuego y freír los calabacines durante dos o tres minutos cuando el aceite esté humeante. Retirar y colocar sobre un papel absorbente.

Servir en plato trinchero acompañados de un cuarto de limón.

