

P1T2_food recipe

RECETA DEDOS DE QUESO

Ingredientes:

- 500g de un bloque de un queso blando, que se derrita fácilmente
- 3 huevos de gallina
- Pan rallado
- Sal
- Aceite

Utensilios:

- Cuchillo filoso de cualquier tamaño
- Tazón
- Batidora normal
- Sartén común
- Papel absorbente
- Plato

Pasos de preparación:

- 1.- Lo primero, es cortar el bloque de queso. En cualquier mercado venden queso como el mozzarella en bloques de 250 o 500g. Lo cortamos con un cuchillo de cualquier tamaño.
- 2.- Una vez cortado, pasamos los dedos primero, por huevo batido, al cual le hemos echado una pizca de sal. Después por pan rallado, después nuevamente por huevo batido y nuevamente por pan rallado. Con esto de pasarlo dos veces por huevo y pan rallado, conseguiremos una capa exterior muy crujiente, además de lograr que los dedos de queso se sellen mejor.
- 3.- Una vez empanados todos, los guardamos en la nevera alrededor de una hora. Que se asiente bien el empanado con los dedos.
- 4.- Pasado el tiempo, los freímos en abundante aceite, a fuego fuerte. Pasado alrededor de un minuto los retiramos y los colocamos sobre papel absorbente, antes de servirlos.