

P1T2_food recipe

RECETA DEDOS DE QUESO

Ingredientes:

- 500g de un bloque de un queso de vaca blando, que se derrita fácilmente
- 3 huevos de gallina
- Miga de pan
- Sal de cocina
- Aceite de cocina

Utensilios:

- Cuchillo de cocina de cualquier tamaño
- Tazón plástico de cocina
- Batidora domestica
- Sartén metálico de cocina
- Papel absorbente
- Plato de comida

Pasos de preparación:

1.- Lo primero, es cortar el bloque de queso en forma rectangular de 10 cm de alto por 2 cm de ancho. En cualquier mercado venden queso como el mozzarella en bloques de 250 o 500g. Lo cortamos con un cuchillo de cocina de cualquier tamaño.

2.- Una vez cortado, pasamos los trozos de queso primero, por huevo batido, al cual le hemos echado 1 o 2 gramos de sal. Después por la miga de pan, después nuevamente por huevo batido y nuevamente por miga de pan. Con esto de pasarlo dos veces por huevo y miga de pan, conseguiremos una capa exterior 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 de cocina (que cubran por completo los dedos) a fuego fuerte (180c°- 230c°). Pasado alrededor de un minuto los retiramos y los colocamos sobre papel absorbente, antes de servirlos en los platos de comida.

Basado en <https://www.cocinacaserayfacil.net/palitos-de-queso/>

Editado por: Juan David Buitrago Lozano y Juan Jose Torres Mojica