**P1T2\_food recipe**

RECETA DEDOS DE QUESO

Ingredientes:

* 500g de un bloque de un queso blando, que se derrita fácilmente
* 3 huevos
* pan rallado
* sal
* Aceite

Utensilios:

* Cuchillo
* Tazón
* Batidora
* Sartén
* 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.