

DEDOS DE QUESO



Tiempo de preparación	porciones	dificultades
30 minutos	4 porciones	facil

ingredientes:

- 400 gramos de queso manchego
- 1 taza de harina
- 1 huevo
- 2 tazas de pan molido extra chunch
- 2 cucharada de perejil finamente picado
- 2 tazas de aceite
- sal y pimienta al gusto

preparación:

1. Corta el queso manchego en bastones
2. Incorpora la taza de harina en un recipiente plano y pasa los bastones de queso manchego, trata de cubrirlos totalmente.
3. Rompe los dos huevos en un recipiente hondo (dejando únicamente la clara y la yema). Bate el huevo junto con la sal y la pimienta.
4. En otro recipiente mezcla las dos tazas de pan molido y agrega la cucharada de perejil finamente picado.
5. Sumerge en el batido de huevo los bastones de queso.
6. Empaniza los bastones de queso con la mezcla de pan molido y perejil.
7. Coloca en una charola los dedos de queso empanizados y tápalos. Refrigera por 40 minutos.

8. En una sartén coloca las dos tazas de aceite a fuego lento hasta que caliente y fríe los dedos de queso empanizados hasta que doren.
9. Escurre los dedos de queso.
10. ¡Todo listo! Ahora puedes disfrutar de estos ricos dedos de queso con tu familia, pareja o amigos.