

Ingredientes:

Sal

Aceite de oliva

Huevos

Pan rallado

Queso

Pasos:

- 1.- Lo primero, es cortar el bloque de queso. En cualquier mercado venden queso como emmental, gouda o mozzarella en bloques de 250 o 500g. Lo cortamos con un cuchillo de un tamaño similar al dedo índice.
- 2.- Una vez cortado, pasamos los fingers 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 ésto de pasarlo dos veces por huevo y pan rallado, conseguiremos una capa exterior muy crujiente, además de lograr que los fingers 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 fingers
- 4.- Pasado el tiempo, los freímos en abundante aceite, a fuego fuerte. Pasado alrededor de un minuto los retiramos y los colocamos sobre papel aborbente, antes de servirlos.