

RECETA

DEDOS DE QUESO



Ingredientes:

- 300 g Queso Crema Chantilly
- 200 g Pan molido
- 100 g Huevo
- 1000 g Aceite comestible

Procedimiento:

1. Pesar 30 gramos de Queso Crema Chantilly.
2. Formar dedos de queso.
3. En un recipiente colocar huevo y mezclar, reservar.
4. Una vez terminado de formar los dedos de queso pasar por huevo cada uno de ellos y luego por pan molido, hacer esto con cada uno de los dedos.
5. Repetir el paso anterior es decir pasar por huevo y luego por pan molido.
6. Precalentar aceite.
7. Una vez caliente el aceite llevar los dedos de queso a cocción, aquí deberemos bajar la temperatura del aceite a flama media para obtener un color dorado.
8. Servir en un recipiente.