

QUESITOS FRITOS

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ingredientes

- 10 Barritas de queso mozzarella
- ½ taza de migas de pan sabor hierbas italianas *
- ½ taza de harina de trigo todo uso
- 1 huevo
- ¼ taza de leche (la de tu preferencia)



Instrucciones:

1. En una tabla de cortar y corta los palitos de queso en trozos pequeños, dejar aparte.
2. En un recipiente mediano, agrega el huevos y batir bien, agregar la leche y vuelve a batir para incorporar los dos ingredientes.
3. Poner en dos recipientes adicionales, uno con la harina y el otro con el pan rallado, coloca el recipiente de la mezcla de huevos y leche en el medio de ellos, de modo que ahora tenga tres tazones seguidos (harina, huevos, pan rallado).
4. Toma un trozo de mozzarella, pasar por la harina, luego en la mezcla de huevo y después pasarlo por el pan rallado Continúa haciendo esto hasta que tengas todos los trozos de queso cubiertos, ve colocándolos en otro plato a medida que los vas teniendo listos.
5. En una sartén de tamaño mediano, caliente aceite vegetal (aproximadamente 2 pulgadas de alto). (Para probar si el aceite está caliente, coloca el mango de una cuchara de madera en el aceite, si salen burbujas alrededor del mango, está listo).
6. Prepara un plato cubriéndolo con una toalla de papel, para escurrir el exceso de aceite cuando vayan saliendo de freirse.
7. Agrega entre 5 y 7 piezas en el aceite durante unos 30 segundos. ¡Asegúrate de mantenerlos separados para que no se unan!
8. Fríe los quesitos hasta que estén dorados. Con una espumadera, retirar los trozos del aceite y colócalos sobre las toallas de papel.

9. Repite este proceso en lotes hasta que todos los quesitos estén fritos. Sirve inmediatamente y disfrútalos con la salsa que más te gusta o sin salsa como los comimos nosotros.

Nota:

*La clave del sabor de estos quesitos es la miga de pan: compra miga de pan tradicional o ralla tu pan para hacer la miga de pan en casa, luego agregar 1 cucharadita de especias italianas, $\frac{1}{4}$ de ajo en polvo y $\frac{1}{4}$ de sal, y si quieres le puedes echar $\frac{1}{8}$ cucharadita de chile cayena para darle un extra de sabor; mezclalo bien y ya está.

www.unapizcadeluna.com