

QUESO FETA EMPANIZADO CON SÉSAMO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Ideal para 4 a 5 personas

Ingredientes:

- 1 bloque (8 oz./226 gr.) de queso feta
- 1/4 taza de maicena
- 1 huevo batido
- 4 cucharadas de semillas de sésamo, blancas o negras
- Miel para rociar



Instrucciones:

1. Retirar el queso del paquete con cuidado de no romperlo. Colocar la maicena en un recipiente poco profundo, las semillas en otro recipiente poco profundo y el huevo batido en otro recipiente poco profundo.
2. Primero cubrir el queso con maicena asegurándote de cubrirlo por todos los lados, luego pasarlo por el huevo y por último por las semillas de sésamo. ¡Asegúrate de que esté bien cubierto! .
3. Precalentar un poco de aceite de oliva en una sartén pequeña a fuego medio, cuando el aceite esté caliente, utilizando dos tenedores tomar el queso y colocarlo en la sartén, dejar cocinar aproximadamente por 5 minutos hasta que tenga una capa dorada.
4. Después de aproximadamente 5 minutos o hasta que se haya formado una costra dorada, voltearlo y dejar cocinar otros 5 minutos, *no querrás quemar las semillas ni dorarlas demasiado rápido o el queso feta no se derretirá por dentro*. Bajar la temperatura si es necesario.
5. Una vez que se haya formado una bonita costra, puedes sacar el queso y colocarlo sobre un pedazo de papel de cocina y dejar que escurra el exceso de aceite.
6. Luego transferirlo a un plato para servir, rociar con miel y servir caliente con galletas saladas y pan de pita, disfrutar y ser feliz.