quesitos empanados con mermelada de arandanos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

se rebozan los quesitos en harina se pasan por huevo y se empanan despues se frien en aceite bien caliente yse ponen en papel de cocinapara que absorba la aceite y se presentan con la mermelada.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 quesitos el caserio
- Harina para rebozar
- 1 huevo batido
- pan rayado
- mermelada de frambuesa
- - Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

si no quieres salsa dulce puedes poner mahonesa ,barbacoa etc.