



Deditos de queso

Tiempo de preparación: 1 hora 25 minutos

Rinde: 30 porciones de 20 g aprox.

Ingredientes

- 500 g de un bloque de un queso blando, que se derrita fácilmente (gouda, manchego, etc.)
- 2 huevos
- Harina de maíz nixtamalizado Maseca® Amarilla o para Antojitos (la necesaria)
- Una pizca de sal
- Aceite para freír

Modo de preparación

1. Cortar el bloque de queso en bastones de 2 cm de grosor.
2. Una vez cortado el queso, pasar primero por huevo batido con una pizca de sal. Después por la harina de maíz nixtamalizado Maseca® Amarilla, con esto conseguiremos una capa exterior crujiente, además de lograr que los deditos de queso se sellen mejor.
3. Una vez listos, guardar en el congelador alrededor de una hora; para que se asiente bien el empanizado con los deditos.
4. Freír en abundante aceite a fuego alto por un minuto; retirar y colocar sobre papel absorbente antes de servirlos. También se pueden preparar en la freidora de aire a 180°C (350°F) por 5 minutos o hasta dorar.