

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Carmen\_1983



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200 g de harina
- 250 ml de agua
- 6 g de levadura de panadero
- Quesos variados
- Orégano
- Ajo molido
- Sal
- Aceite de oliva

**Preparación:**

## Paso 1

Cortar los quesos en bastones y dar un golpe de congelación. Mezclar en un bol la levadura con el ajo, el orégano, sal y el agua, añadir poco a poco la harina y remover hasta obtener una mezcla similar a una salsa bechamel. Dejar reposar para que fermente. (1 hora) Impregnar las porciones de queso con esta mezcla y dorar en aceite muy caliente.