Ensalada de bocaditos de queso

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

Creador: Rober **Recetizador:** Elenahmartin

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

Descripción:

Vamos con otra ensalada sencillita y que te hará quedar muy bien cuando tengas invitados en casa. Es un entrante ideal. ¿Te animas?

El truco de esta receta:

El aceite donde friamos el queso tiene que estar muy caliente para que quede crujiente el pan rallado

Ingredientes para 2 personas :

- Mezcla de lechugas
- Un trozo de Queso chédar
- Unos granitos de Granada
- Una rebanada de Pan de molde
- 1 Huevo
- Pan rallado
- Al gusto de Ajo molido
- Al gusto de Aceite de oliva virgen extra
- Al gusto de Vinagre de Módena
- Al gusto de Sal

Preparación:

Paso 1

Cortamos el queso en dados bien grandes. Al ser para dos personas, cortamos cuatro (aunque si somos muy queseros podéis añadir más). Batimos un huevo y colocamos pan rallado en un plato. Cogemos un dado, lo pasamos por el huevo, después por el pan y repetimos dos veces este proceso para evitar que se nos abra cuando lo friamos. Hacemos esto con todos los dados y los echamos a freír. Es importante que el aceite esté bien caliente para que no se nos abra y el pan rallado quede tostado. Después retiramos el queso y lo dejamos escurriendo en papel de cocina.

Paso 2

Lavamos las lechugas que hayamos comprado. Si os da pereza elegirlas en el supermercado, os recomiendo comprar una bolsa de ensalada, dan bastante buen resultado. Una vez escurridas cogemos un pequeño puñado y lo colocamos en el centro del plato. Desmigamos la granada y echamos unos granos por encima. Previamente habremos tostado una rebanada de pan de molde y lo cortamos en dos tiras para después colocarlo en el plato sobre la lechuga. Ahora también echamos el queso frito.

Paso 3

Para el aliño, cogeremos un vaso y echamos 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 de vinagre y un poquito de ajo molido y sal. Lo mezclamos bien y lo vertemos encima de la ensalada. ¡Ya está lista para comer!