

Creador: Monónimo **Recetizador:** ChefB



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.