

Queso frito con salsa de naranja



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- Queso de cabra o camembert
- Pan rallado
- 1 huevo
- Para la salsa
- El zumo de dos naranjas
- 1 cucharadita de maicena
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1 diente de ajo
- 1 pellizco de sal

Preparación:

Paso 1

Primero picamos muy fino el ajo y lo sofreimos un poco pero no mucho, que no llegue a dorar, en un cazo. A continuación, echamos la maicena, la sal y mezclamos. Una vez que esté mezclado y ligeramente dorado, añadimos el zumo de naranja y no dejamos de remover. Agregamos el azúcar y seguimos removiendo hasta que hierva y adquiera una textura espesa. Por otra parte, cortamos dos trozos gruesos de queso y a continuación los empanamos (pasamos primero por el huevo y luego por el pan rallado). Ponemos aceite en una sartén y cuando esté caliente, ponemos a freír los trozos de queso pero no mucho... simplemente que se dore el exterior y evitar que el interior se desahaga demasiado. La textura del queso debe de ser sólida, no líquida. Sacamos los quesos de la sartén y en un plato hondo, ponemos una base de salsa de naranja y encima colocamos los trozos de queso, lo decoramos con una ramita de perejil y a disfrutar!!