# Queso frito con salsa de naranja

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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** chama

**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 camenbert
- •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

*Pirmero 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 freir los trozos de queso pero no mucho... simplemente que se dore el exterior y evitar que el interior se desahaga demadiado. 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!!*