Quesitos Minibabybel Empanados con Mermelada de Arándanos

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

Creador: Sara Barroso **Recetizador:** Sagrario



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Si los sirves con mermelada de arándanos, el contraste de dulce con salado hará que estén exquisitos.

Descripción:

Esta receta es una de las favoritas de los peques.

Ingredientes para 4 personas :

- *1 malla de quesitos Minibabybel*
- *2 huevos*
- *Pan rallado*
- *Mermelada de arándanos*
- *Aceite de oliva virgen Carbonell*

Preparación:

Paso 1

Batir los huevos y verter el pan rallado en un plato hondo.

Paso 2

Rebozar los quesitos primero en huevo, y luego en el pan rallado. Si quieres que queden más crujientes puedes rebozarlos dos veces. Además, si los metes en la nevera media hora antes de freírlos, el rebozado será todavía más crujiente.

Paso 3

Freír los quesitos en abundante aceite a fuego medio-alto hasta que estén dorados.