

PALITOS CRUJIENTES DE MOZZARELLA

INGREDIENTES

250 gr de Queso mozzarella

2 Huevos

1 Cda de hierbas de provenzales (O hierbas de tu elección: orégano, tomillo, etc.)

4 Cdas de harina

6 Cdas de pan rallado

Pimienta Negra (opcional)

PREPARACIÓN

Reservar con anticipación la mozzarella cortada fresca o congelada ya que fluye menos al cocinar.

Precalentar el horno a 200° C.

Batir los huevos en un recipiente y colocarlo en un plato hondo y reservar.

Verter la harina por separado en otro plato hondo

El pan rallado en otro plato hondo y le añades las hierbas o perejil o hierbas de su elección y pimienta y mezclar.

Cortar la mozzarella en pequeños palos.

Tomar un trozo de mozzarella y rodar en la harina y luego sumerja en el huevo antes de rodar de nuevo en el pan rallado. Colocamos en una bandeja de silicona para hornear.

Repita el procedimiento con cada pieza y luego hornee por 5 minutos. Gire los trozos de mozzarella con una espátula y continuar la cocción 5 minutos más.