



BASTONES DE MUZZARELLA



INGREDIENTES:

- 300 g de queso muzzarella en barra
- 2 huevos
- 1 taza de harina
- 2 tazas de pan rallado
- Sal y pimienta a gusto
- Orégano y ajo en polvo (opcional)
- Aceite para freír

PREPARACIÓN

- Cortá la muzzarella en bastones de aproximadamente 8 cm de largo.
- Pasá cada bastón por harina, luego por huevo batido y, por último, por pan rallado.
- Repetí el paso de huevo y pan rallado para lograr un doble rebozado y evitar que el queso se escape al freír.
- Llevá los bastones al freezer durante al menos 1 hora.
- Calentá abundante aceite en la sartén con freidora.
- Colocá los bastones en la canasta y freí durante 1 a 2 minutos, hasta que estén dorados.
- Retíralos, dejá escurrir el exceso de aceite y servilos de inmediato.