



## BOLITAS DE QUESO FRITAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 250 g de queso gouda La Villita
- 3 huevos
- 3 cucharadas de harina de trigo
- Aceite vegetal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, si buscan una botanita que las deje sin hambre, estas bolitas son una opción perfecta para acompañar una plática por la tarde o noche con sus mejores amigas.

Colocamos el queso gouda La Villita finamente rallado en un recipiente. Agregamos los huevos y mezclamos sin amasar. Añadimos la harina y ahora sí, amasamos vigorosamente. Si le falta consistencia a la mezcla, podemos agregar harina hasta que se puedan formar bolitas de unos 2 o 3 cm de diámetro.

Ahora freímos las bolitas en abundante aceite hasta que estén doradas. Sacamos y escurrimos sobre papel absorbente o una servilleta de papel.

Para darle el toque final, las servimos sobre hojas de lechuga, unas verduritas o acompañamos con pan y salsa.

¡Les encantará su sabor, amigas!