



DEDITOS DE QUESO MONTEREY JACK

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 35 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 400 gramos de queso Monterey Jack La Villita
- 2 huevos
- 1 de taza de harina
- 2 tazas de pan molido
- 1/2 de taza de agua
- 1/3 de taza de maicena
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de albahaca
- 2 tazas de aceite para freír
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Las botanitas nos permiten ser creativas y lucirnos con la familia, amigas. ¡Las recetas con queso son más ricas con La Villita!

Es hora de buscar tres recipientes hondos para comenzar. En el primero, mezclamos los huevos y el agua. En el segundo, combinamos el pan molido, la sal, la pimienta, el orégano y la albahaca. Vamos a usar un tercer recipiente para unir la harina y la maicena. Calentamos en una sartén grande el aceite hasta que esté listo para freír. Cortamos el queso Monterey Jack La Villita en forma de dedos alargados y pasamos cada uno por la mezcla de la harina, después la de los huevos y, por último, por el pan molido.

Freímos cada dedito hasta que tengan un color dorado intenso y los colocamos sobre una toalla de papel para que drenen un poco de grasa.

Los podemos servir con un tazoncito de cátsup al lado, ¡para comer a gusto!

 LaVillitaMX  @LaVillita