



DEDOS DE QUESO CON JALAPEÑO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- Queso chihuahua La Villita
- 1 lata de chiles jalapeños picados
- ½ taza de pan molido
- ½ taza de harina de trigo
- ¼ de taza de maicena
- ½ taza de aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estos dedos de queso son una receta súper sencilla que podrán preparar junto con los pequeños de la casa.

Derretimos un poco del queso chihuahua La Villita y agregamos los chiles picados, esperamos que enfrién un poco y formamos los dedos.

Por otro lado vamos a combinar la harina de trigo con la maicena, integrándolas muy bien, ya que esto nos ayudará a darle forma a nuestros dedos de queso.

Ahora regresamos al queso crema con chile jalapeño, tomamos un poco y formamos un pequeño cilindro, esto será el dedo de queso.

Una vez formado el dedo de queso, lo llevamos a rebozar en la harina combinada con maicena, procurando que se cubra perfectamente.

Ahora lo pasamos al pan molido y procuramos que quede muy bien cubierto para que al momento de la cocción logre tener una consistencia homogénea y crujiente.

Colocamos los deditos de queso en una sartén con suficiente aceite caliente, para que se frían muy bien y queden crujientes.

Una vez dorados, retiramos los dedos de queso con jalapeño del aceite y los colocamos sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

¡Nuestra deliciosa botana está lista, amigas!