



EL QUESO FRITO CON MERMELADA

 Porciones: 3  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- Queso fresco La Villita
- Harina
- Pan molido
- Huevo
- Azúcar
- Moras

MODO DE PREPARACIÓN

Sorprende a tus invitados con esta rica receta, empecemos.

Para preparar la mermelada:

Ponemos las moras junto con el azúcar en una olla a fuego medio.

Cuando la fruta esté blanda, retiramos la mermelada y reservamos.

Cortamos el queso fresco La Villita del tamaño de cada porción y los pasamos por harina.

Después, pasamos el queso por huevo batido y finalmente por el pan molido.

En abundante aceite hirviendo, freímos el queso por ambos lados hasta que esté bien dorado.

Servimos y acompañamos con la mermelada.