



FLORES DE CALABAZA CON QUESO PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 16 flores de calabaza
- 300 gramos de queso oaxaca La Villita, desmenuzado
- 2 huevos
- ½ taza de harina de trigo
- Aceite para freír
- 3 jitomates
- ¼ cebolla
- 2 dientes de ajo

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es una idea llena de sabor, amigas. No solo son flores rellenas de queso, sino, que las haremos capeadas, de una manera fácil y sencilla de preparar.

Enjuagamos las flores, cortamos los tallos y retiramos con cuidado el pistilo. Secamos las flores con ayuda de una toalla de papel. Rellenamos con queso panela La Villita, sin que sobresalga.

Separamos las claras de las yemas; batimos las claras a punto de nieve y agregamos poco a poco las yemas, una pizca de harina y sal, mezclamos de forma envolvente. Colocamos la harina en un plato y calentamos en un sartén suficiente aceite.

Ahora enharinamos cada una de las flores por completo y pasamos por la mezcla de huevo, escurrimos el exceso y agregamos con cuidado cada una al sartén caliente. Freímos cada lado por un par de minutos o hasta que las flores estén doraditas.

Por último, licuamos los jitomates, la cebolla y el ajo. Freímos el caldillo en una cacerola con un poco de aceite, sazonomos y servimos en encima de las flores capeadas.

¡Riquísimo verdad, amiga!