



PALITOS DE QUESO CHIHUAHUA REBOSADO

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 60 minutos

 Botana  Comida

INGREDIENTES

- ½ kg de queso Chihuahua La Villita
- 2 tazas de pan rallado
- Aceite
- 1 pizca de sal
- 3 huevos

MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! Preparemos una rica botana para el fin de semana: palitos de queso Chihuahua La Villita rebozados.

Empezaremos partiendo el queso en tiras. Aparte, preparamos la estación de rebozado y para ello batimos los huevos con una pizca de sal en un tazón y colocamos el pan rallado en otro.

Ahora rebozamos las tiras de queso pasándolas primero por el huevo y luego por el pan, colocamos los palitos en una bandeja con papel y reservamos en el refrigerador durante una hora.

Una vez que pasó el tiempo, calentamos aceite y freímos los dedos de queso de 3 a 5 minutos para que queden bien dorados y crujientes.

¡Listo! Para comer estos deliciosos palitos pueden acompañar con su aderezo favorito e incluso con barbécue. Ustedes eligen.