



QUESO FRITO CON MERMELADA

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 200 g de queso fresco La Villita
- 50 g de harina
- 50 g de pan molido
- 1 huevo
- 35 g de azúcar
- 35 g de fruta (moras, fresas, ciruelas, manzana)

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¿alguna vez pensaron en mezclar queso con mermelada? La combinación de sabores cambiará la forma que tienen de ver la mezcla de comida salada con dulce.</p></p>

Lo único que haremos será cortar el queso fresco La Villita en trozos, pasamos cada uno por harina y los empanizamos muy bien, remojaamos en huevo batido y cubrimos con pan molido.

Freímos las piezas en abundante aceite hirviendo hasta que queden bien doradas.</p></p>

Para la mermelada, podemos prepararla poniendo la fruta con el azúcar en una olla a fuego medio para que suelte su jugo y el azúcar la caramelice, o usar la que compramos en los supermercados.</p></p>

Agregamos la mermelada a los pedazos de queso y servimos.

</p></p>Será una combinación de sabores que disfrutarán mucho, amigas. </p></p>

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita