



## BOLITAS DE REQUESÓN

### 12 piezas

#### Ingredientes:

- 250 gr de requesón
- 1 clara
- 1 rebanada de pan blanco remojada en 2 cucharadas de leche
- 2 cucharaditas de perejil picado
- Sal al gusto
- ½ taza de harina
- 2 piezas de huevo
- ¾ taza de pan molido
- ¼ taza de ajonjolí
- Aceite para freír

#### Método de preparación:

1. Revuelve el pan molido con el ajonjolí y reserva.
2. Mezcla el requesón con la clara, el pan remojado, el perejil y sal al gusto. Forma 12 bolitas de requesón.
3. Pasa las bolitas por la harina, después el huevo y al final el pan molido reservado.
4. Fríe las bolitas en aceite caliente hasta que estén doradas y escurre en papel absorbente.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: \*\*

Muy fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy difícil: \*\*\*\*\*