



BROCHETAS DE QUESO EMPANIZADO CON SALSA DE ZARZAMORA (30 Piezas)

Ingredientes:

- 400g de queso manchego
- 30 palillos para brocheta
- 3 huevos batidos ligeramente
- 1 taza de pan molido
- Aceite caliente para freír
- ½ taza de mermelada de zarzamora
- ¼ taza de agua

Preparación:

1. Corta el queso en cubos tamaño bocado e inserta cada cubito en un palillo.
2. Pasa las brochetas por el huevo batido, después por el pan y fríe en el aceite caliente por 2 minutos.
3. Escurre el exceso de aceite. Reserva.
4. Licua la mermelada de zarzamora con el agua, cuela y ofrece con las brochetas.

Tiempo de Preparación: 20 min

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****