

Bastones de mozzarella



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bastones-de-mozzarella>

Preparación

En un tazón pequeño, mezcle los huevos y el agua. Mezclar el pan rallado y la sal con ajo en un tazón mediano. Aparte, en otro tazón, mezcle la harina y el almidón de maíz. En una cacerola grande, caliente el aceite a 185°C. De uno en uno, cubra los bastones de mozzarella con la mezcla de la harina, después la mezcla de huevo, y luego en el pan rallado y, finalmente, coloque en el aceite. Freír hasta que estén dorados, unos 30 segundos. Retirar del fuego y escurrir sobre toallas de papel.

Ingredientes

- 2 Huevos batidos
- 1/4 taza/s Agua
- 1 1/2 taza/s Pan rallado
- 1/2 cucharadita/s Sal con un poquito de ajo seco
- 2/3 taza/s Harina de trigo
- 1/3 taza Almidón de arroz
- 250 cc. Aceite de girasol para freír
- 450 grs. Mozzarella cortada en bastones

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Gourmet, Un pobre estudiante, Plato Principal

