

Wontons de mozzarella



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 2min
Tiempo total: 7min , Número de porciones: 24

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

Autor: Maria

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

Preparación

Corte cada queso en tiras en tres partes. Mezcle la clara de huevo con la cucharadas de agua y cepille cada envoltura de wonton. Colocar el queso en el centro, doblar los bordes hacia arriba, y enrollar. Caliente el aceite a 190C y freír durante 1-2 minutos, volteando la mitad del camino, hasta que estén doradas. Eliminar de aceite y espolvorear con el queso parmesano y la sal. Servir con salsa marinara, si se desea.

Ingredientes

- 8 bastón/es Mozzarella (no fresca)
- 24 Wontons
- 1 Clara de huevo
- 1 cucharada/s Agua
- 1 poco Aceite vegetal para freír
- 1 poco Sal
- 1 poco Queso Parmesano

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, China, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

