



APERITIVO DE QUESO

Comparte este Aperitivo de queso para 5 personas

5 porciones porciones / Dificultad baja / 20 minutos

INGREDIENTES

½ libra de queso amarillo o blanco cortado en cubos medianos.
1 vaso de Leche Evaporada CARNATION®.
¾ taza de pan rallado molido.
1 tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®.
1 cucharadita de pimentón.
1 cucharadita de curry.
Hojitas de perejil.

PREPARACIÓN

1. En tres recipientes independientes, vierte la Leche Evaporada CARNATION®.
2. Agrega en uno el curry, en otro el pimentón y en el último, la tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®, previamente triturada. Mezcla adecuadamente el contenido de cada uno.
3. Reparte los dados de queso entre los tres recipientes, y baña bien cada dado para que se impregnen bien de sabor.
4. Ahora, empaniza los dados pasándolos por pan molido.
5. Fríe los dados empanizados de queso en abundante aceite bien caliente hasta que queden dorados.
6. Cuando estén listos, retira y coloca en una servilleta absorbente para retirar el exceso de grasa.
7. Sirve caliente, decorando con hojitas de perejil.