

Boquerones fritos sobre crema de mozzarella fresca

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Boquerones frescos: 6 Unidades

Mozzarella de búfala: 1 Pieza

Aceite De Oliva:

Harina para frituras:

Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

deshilachamos la mozzarella con su agua de conservació

- N hasta que obtengamos una **crema** lisa
- Reservamos en la heladera.
- Luego, llevamos una sartén al fuego con un chorro generoso de aceite de oliva.
- Rebozamos los boquerones con la *harina*
- Los añadimos a la sartén y los freímos durante dos minutos.

Para terminar

- Cubrimos el fondo de un plato con la *crema* de **mozzarella** y los boquerones por encima.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/boquerones-fritos-sobre-crema-de-mozzarella-fresca>