

Compota de Ruibarbo y Queso Chihuahua Frito



Ingredientes

Compota

Agua: c/n

Rubiarbo: 9 Ramas

Azucar: 1 y 1/2 Taza

Queso frito

Orégano: 1 Pizca

Aceite Vegetal: 700 miliitros

Mostaza: 2 cdas

Pan molido: 1 Taza

Harina: 1/2 Taza

Huevo: 3 Unidades

Queso chihuahua: 500 Gramos

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Compota

- *Hervir* en agua el rubiarbo cortado en trozos.
- Cocinar por 10 a 15 minutos a fuego lento.
- Agregar el azúcar y dejar *hervir* hasta lograr la consistencia deseada.
- Dejar reposar para después envasar.

Queso Chihuahua frito

- Cortar los quesos en porciones gruesas individuales.
- Mezclar con ayuda de un tenedor el *huevo* con la sal y el *orégano*.
- Untar las rebanadas de queso con *mostaza* y pasar cada una por el *harina*.
- Sumergir en el *huevo* batido y posteriormente al pan molido

- Repetir este paso 2 veces para obtener una corteza más gruesa.
- Freír en aceite caliente (180-200 °C).
- Finalmente, escurrir en papel absorbente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/compota-de-ruibarbo-y-queso-chihuahua-frito>