

# Emparedados Fritos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Espinacas:** 1 Atado

**Pan lactal sin corteza:** 10 rebanadas

**Leche:** 1 Taza

**Huevos:** 2 Unidades

**Mozzarella rallada:** 100 grs

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite *saltear* las hojas de *espinaca* con los ajos hasta que las hojas se ablanden.
- Mezclar y reservar.
- Distribuir las espinacas salteadas sobre la mitad de las rodajas de pan, poniéndolas lo más chatas posible y sin llegar a los bordes.
- Ubicar la *mozzarella* rallada en el centro y cubrir con las otras mitades de pan.
- Unir los bordes con las manos juntando ambos panes.
- Pasar brevemente por la leche y luego por el *huevo* salpimentado.
- Freír en una sartén con 1 cm de aceite caliente.
- *Dorar* de ambos lados, secar sobre papel de cocina y servir calientes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/emparedados-fritos>