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