Kushiage de Queso



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Azucar: 1 cda
Fresas: 1 Taza
Pan Rallado: 2 cdas
Salsa de soja: 1/4 Taza
Aceite: 1/2 Taza
Harina: 1 cda
Queso chihuahua: 120 grs

Preparación de la Receta

Salsa

- Licuar las fresas previamente lavadas y desinfectadas
- Poner la salsa de soja, las fresas licuadas y el azúcar en una olla honda pequeña a fuego bajo
- Cocer sin dejar de mover hasta que tome consistencia de salsa.

Brochetas

- Batir el *huevo* en un tazón
- Cortar el queso en cubos e insertar 3 en cada brocheta
- Pasarlos por la *harina*, remojarlos en el *huevo* batido y pasarlos por pan molido
- Freírlos en un sartén con aceite bien caliente hasta que queden dorados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kushiage-de-queso