Mozzarella empanada



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Bola de Mozzarella fresca: 1 Unidad
Harina de trigo:
Aceite De Oliva:
Huevos: 3 Unidades
Pan Rallado: 100 g
Pan de molde: 6 Rodajas

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Dejamos enfriar la **mozzarella** en la heladera durante una hora sobre un recipiente escurridor para que expulse el exceso de agua
- Cuando esté lista, la retiramos y la cortamos en rodajas de aproximadamente 1 cm.
- Por otro lado, cortamos los bordes del pan de molde e introducimos entre dos rebanadas las rodajas de *mozzarella* formando un sándwich

Para sellar los bordes del s&aacute

- Ndwich, los presionamos ligeramente con los dedos aprovechando la humedad que ha dejado la *mozzarella*.
- Colocamos una sartén al fuego a temperatura media-alta y vertemos dos dedos de aceite de oliva.
- Mientras el aceite se calienta, batimos los huevos.
- Por otra parte, enharinamos la superficie de trabajo y en otro plato aparte colocamos pan rallado.
- Primero, pasamos el sándwich por *harina*, luego, lo mojamos con *huevo* batido y después lo empanamos con el pan rallado hasta cubrir toda la superficie
- Repetimos estos pasos con los demás sándwiches.
- Colocamos los sándwiches empanados en la sartén y freímos hasta que el pan esté dorado de ambos lados.
- Cuando estén, retiramos los sándwiches, los escurrimos bien y emplatamos sobre papel absorbente

- Los cortamos por la mitad y presionamos ligeramente para que el queso derretido sobresalga.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mozzarella-empanada