Muzarella en Carroza



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite para freir: c/n
Huevos: 3 Unidades
Queso Parmesano Rallado: 1 Taza
Muzzarella: 200 Gramos
Pesto: c/n
Tomates secis hidratados: 25 Gramos
Harina: 1 Taza
Albahaca fresca: c/n
Leche: 100 miliitros
Mostaza: 2 cdas
Pan Rallado: 1 Taza
Rebanadas de pan lactal: 6 Unidades
Anchoas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Armar 1 sándwich con el pan, la muzarella en rodajas, tomates secos, *albahaca* fresca y anchoas
- Cerrar y cortar las cortezas dejando solo la miga
- Cortar en diagonal formando dos triángulos
- Pasar por *harina*, *huevo* batido con leche y *mostaza* y luego por pan rallado mezclado con el queso rallado
- Repetir el rebozado de *huevo* y pan solo en los bordes del sándwich para evitar que se abran
- Freír en abundante aceite.
- Armar otro sándwich pero solo de muzarella y pesto
- *Rebozar* y freír.
- El ultimo armarlo rellenándolo con rodajas de muzarella, servir con el pesto aparte.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muzarella-en-carroza