

Muzarella en Carroza

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite para freír: 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>