

# Pinchos de quesos fríos y calientes

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

Pimentón dulce: 1 cda.

**Queso Parmesano**: 400 grs. **Ajo**: 1 Diente

Aceite De Oliva: 50 cc Zucchinis: 2 Unidades

Guarnición

Sal: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Nudos de mozzarella

Aceitunas negras: 8 Unidades

Albahaca: 8 Hojas

Semillas de hinojo: 1 cdita.

Pan Rallado: 150 g Romero: A gusto

**Varios** 

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

• Corte los zucchini en rebanadas finas a lo largo.

• Pincele el fondo de una sartén con aceite de oliva y cocine los zucchini.

Pimentón picante: 1 cdita.

Cilantro: 1 cda. Limon: ½ Unidad Perejil: 1 cda.

Mozzarella trenzada: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Mandiocas: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 100 cc Higos secos: 4 Unidades

- Exprima el limón y ralle la cáscara.
- Pique el ajo el cilantro y el perejil.
- Mezcle los pimentones, el comino, el ajo, el aceite de oliva, las hierbas la ralladura y jugo de limón
- Incorpore los zucchini y deje macerar durante 1 hora.

### Armado

- Corte el parmesano en bastones.
- Envuelva los bastones de queso con las rebanadas de zucchini y atraviese con palillos
- Disponga en una fuente y rocíe con el adobo.

# Nudos de mozzarella

- Pique el ajo.
- En una sartén dore el pan rallado, el ajo y las semillas de hinojo.
- Corte los higos por la mitad.
- Descaroce las aceitunas.
- Corte la mozzarella en bocados.
- En un bowl macere la *mozzarella* con sal, pimienta, aceite de oliva, y *romero*.
- Intercale en un *palillo* para brochette un trozo de *higo*, una hoja de *albaca*, una *aceituna* y un nudo de *mozzarella*.
- Reboce con el pan rallado tostado.

#### Guarnición

- Pele la mandioca y corte en láminas finas.
- Cocine las láminas de mandioca en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Condimente con sal.

## Presentación

- Disponga los pinchos en uña fuente y rocíe con aceite de oliva.
- Acompañe con la mandioca.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pinchos-de-quesos-frios-y-calientes