

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

Zucchini: 2 Unidades

Pimentón picante: 1 cdita.

Cilantro: 1 cda.

Limon: ½ Unidad

Perejil: 1 cda.

Guarnición

Sal: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Mandiocas: 2 Unidades

Nudos de mozzarella

Aceitunas negras: 8 Unidades

Albahaca: 8 Hojas

Semillas de hinojo: 1 cdita.

Pan Rallado: 150 g

Romero: A gusto

Mozzarella trenzada: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 100 cc

Higos secos: 4 Unidades

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*.

- 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 atravesese 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 una 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>