

Quesos envueltos en masa frita



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Queso Gruyere + nuez moscada: 50 g

Queso Grana Padano + miel: 50 g

Huevos: 2 Unidades

Harina de trigo: 200 g

Queso Brie + jengibre fresco: 50 g

Queso Idiazábal + tomillo limonero: 50 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos el *huevo* con la *harina* y un poco de aceite de oliva
- Amasamos hasta obtener una masa lisa y dejamos reposar unos 10 minutos.
- Luego, cortamos los diferentes tipos de quesos en pequeños cuadrados y dejamos a cada uno con sus condimentos
- A continuación, estiramos la pasta hasta que quede muy fina y la cortamos en tiras largas de unos 5 - 6 cm de ancho
- Luego, vamos a envolver los cuadrados de queso por un extremo de la tira, cortamos y seguimos hasta terminarla
- Sellamos los quesitos envueltos con el dedo mojado en agua y presionamos la pasta sobrante de los lados para que quede la forma de un paquetito

Para terminar

- Freímos los cuadraditos durante un minuto en abundante aceite muy caliente.
- Los sacamos y los escurrimos en un papel absorbente antes de servir

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/quesos-envueltos-en-masa-frita>