elGourmet

Taquitos de Quesos Fritos en Pasta Fresca

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Jengibre fresco: c/n
Nuez Moscada: c/n
Queso Idiazabal: 50 grs
Queso Grana Padano: 50 grs
Aceite De Oliva: c/n
Harina de trigo: 200 grs
Miel: c/n
Queso Brie: 50 grs
Queso Gruyere: 50 grs
Sal: c/n
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol el *huevo* con la *harina* y un toque de aceite de oliva
- Amasar hasta obtener una masa fina
- Dejar reposar en papel film unos 10 minutos.
- Cortar los quesos en cuadraditos de 4 x 4 cm y dejar cada queso con su aroma en un pequeño bol.
- Estirar la pasta fina y cortar en tiras largas de unos 5 - 6 centímetros de ancho
- Empezar envolviendo las taquitos por un extremo de la tira, cortar y seguir hasta terminarla

Para ello

mojar con el dedo mojado en agua la parte de la pasta que va a enganchar, envolver el queso y su aroma formando un taquito y presionar la pasta sobrante de los lados d&aacute

- Ndole forma de caramelo.
- Freír durante 1 minuto los taquitos en abundante aceite muy caliente
- Escurrir y repartir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/taquitos-de-quesos-con-aromas-fritos-en-pasta-fresca