



Deditos de queso campesino empanizados en quínua y ajonjolí

Deditos de queso campesino empanizados en quínua y ajonjolí

Ingredientes

- Quínua en Hojuela Doria (15 grs)
- Quínua Molida Doria (80 grs)
- Queso Campesino Alpina (200 grs)
- Miga de pan (50 grs)
- Ajonjolí (7 grs)
- Huevos (3 U)
- Salsa Mayonesa (80 grs)
- Aceite de Girasol (400 mls)
- Sal (4 grs)
- Pimienta (1 grs)
- Pimentón rojo (1 U)

Preparación

1. Alistar el Queso Campesino, cortándolo en bastones medianos . Reservar. Precalear el aceite a unos 165-170 °C
2. Aparte, en 3 recipientes individuales, disponer el huevo batido (con sal y pimienta) , la quínua molida y en el último , mezcla de quínua molida, quínua en hojuela, miga de pan y ajonjolí previamente tostado.
3. Éste para crear la corteza que necesitamos en el producto.
4. Para el proceso de empanizado, pasamos la pieza de queso por quínua molida, después por huevo y finalmente por la mezcla de las dos quínuas, miga de pan y el ajonjolí tostado.
5. Una vez se completa el proceso, se lleva a aceite para fritura y se deja hasta que tome la coloración deseada.
6. Para el aderezo, se ahúman los pimentones directamente al fuego. Una vez ahumados, se les retiran las semillas y la costra negra , se porcionan y se llevan a una licuadora para procesar con la mayonesa.
7. Para su presentación, se disponen los deditos apanados en un recipiente y se acompañan con la mayonesa de pimentones ahumados. Degustar.