

Bolitas de queso

INGREDIENTES

● QUESO DE CABRA EN RULOS	2 UNIDADES
● TOMILLO CORTADO	1C
● PAN RALLADO	120GR
● NUECES PECANAS	40GR
● AJO EN POLVO	2CF
● CAYENA	UNA PIZCA
● SAL	UNA PIZCA
● HUEVO	1 UNIDAD

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 180° Y FERRAR UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL DE HORNEAR
- A CONTINUACIÓN, COLOCA LAS NUECES EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS Y MUÉLELAS HASTA QUE SE CONVIERTAN EN UNA HARINA GRUESA. ASEGÚRATE DE NO PROCESARLAS DEMASIADO O PODRÍAS CONVERTIRLAS EN MANTEQUILLA DE NUECES.
- EN UN BOL MEZCLA LA HARINA DE LAS NUECES, EL TOMILLO FRESCO, EL PAN RALLADO, EL AJO EN POLVO, LA CAYENA Y LA SAL. DÉJALO A UN LADO.
- BATIR EL HUEVO EN UN BOL PEQUEÑO HASTA QUE NO QUEDE RASTRO DE LA CLARA. RESERVAR.
- PARA HACER LAS BOLITAS, CORTA LOS RULOS EN PARTES IGUALES Y HAZ BOLITAS CON TUS MANOS.
- SUMERJA CADA BOLA DE QUESO EN EL HUEVO. A CONTINUACIÓN, PASA LA BOLA DE QUESO POR LA MEZCLA DEL PAN, ASEGURÁNDOSE DE QUE ESTÁ COMPLETAMENTE CUBIERTA. COLOQUE LA BOLITA DE QUESO EN LA BANDEJA PARA HORNEAR FERRADA. REPITA ESTA OPERACIÓN HASTA QUE TODAS LAS BOLITAS DE QUESO ESTÉN BAÑADAS EN HUEVO Y PAN.
- ROCÍE LA PARTE SUPERIOR DE LAS BOLITAS CON ACEITE DE OLIVA EN SPRAY Y HORNEE A 180° DURANTE UNOS 10 MINUTOS O HASTA QUE COMIENCEN A DORARSE.