



# Bastoncitos de Mozzarella

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Hacé tus propios Bastoncitos de Mozzarella riquísimos en pocos minutos con esta receta de ilolay.



## Complejidad



Fácil

## Tiempo



30 min aprox.

## Libre de Glúten



No

## Vegetariana



Si

Producto ilolay

Mozzarella

## INGREDIENTES

- 400 gr pan rallado
- 1/2 cda ajo picado fino
- 160 gr harina
- 250 cm3 aceite para freír
- 60 cm3 agua
- 2 huevos batidos
- 500 gr Queso Mozzarella
- 1/2 cda orégano

## PREPARACIÓN

1. En un bowl mezclar los huevos batidos con el agua, el ajo y el orégano.
2. En otro bowl mediano colocar la harina y en un tercer bowl, el pan rallado.
3. Cortar la Mozzarella en bastones de 5 cm. de largo por 1 cm. de ancho, por 1 cm. de alto.
4. De uno en uno, pasarlos primero por la harina, luego por el huevo, y por último, por el pan rallado.
5. Pasar una vez más por el huevo y el pan rallado, y llevar al freezer.
6. Freír en aceite caliente por 30 segundos.
7. Retirar y secar sobre papel de cocina para quitar el exceso de aceite.