



Bolitas de queso Mozzarella y nueces

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Renová tus picadas con esta receta de Bolitas de queso, solo necesitás Mozzarella, nueces y huevos. Complementá con una rica salsa y listo.

Complejidad



Difícil

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Mozzarella

INGREDIENTES

- 250 gr Queso Mozzarella rallado
- 50 gr nueces peladas y picadas (no muy finas)
- 1 cda ají molido
- 1 cda perejil picado
- 2 huevos (separadas las claras de las yemas)

PREPARACIÓN

1. En un bowl mezclar bien el queso, las nueces, el ají molido, el perejil y las yemas.
2. Batir las claras a nieve en un bowl limpio. Incorporar suavemente las claras a la mezcla del queso, con movimientos envolventes para que no se bajen las claras.
3. Salpimentar.
4. Tomar una cucharada de la mezcla y con las manos limpias formar bolitas.
5. Calentar abundante aceite en una sartén e ir friendo las bolitas de queso en tandas para no enfriar el aceite. Dorarlas unos 3-4 minutos.
6. Sacar y depositar en un plato con papel de cocina para quitar el exceso de aceite.
7. Servir con una salsa de tomates básica, aromatizada con albahaca u orégano, o como copetín.