

QUESO FRITO.

Ingredientes: 4 personas.

600 gr. Queso gouda.

8 cdas. Harina de trigo.

1 ó 2 pzas. de huevo batido.

1 taza pan molido.

2 tazas salsa verde cocida.

FRITURA:

1 papa.

1 betabel.

2 zanahorias.

Aceite para freír.

Sal al gusto.

FRITURA:

-cortar las verduras en juliana fina.

-freír en aceite caliente para que doren, fría primero la papa, para que no se tiña el aceite.

-luego la zanahoria. Y al final el betabel. Así no se pigmentará su aceite.

-escurra las frituras por separado y añada sal aún calientes.

QUESO:

-divida el queso en 16 dedos de 2 cm. De grueso.

Pase por harina y quite el excedente.

-mojar el queso en el huevo batido y empanizar con el pan molido.

-repetir la operación.

-freír hasta dorar y escurrir, reservar.

-Colocar la salsa verde caliente en los platos.

- Acomodar dos dedos de queso y otros dos encima, formando como un signo de número.

-poner la fritura encima.

Puede ser entrada a la mesa o botana.

IDEAS PARA QUEDAR MUY BIEN:

Nueces con tocino.

-envolver en una rebanada delgada de tocino la mitad de la nuez y fijarla con palillo.

-acomodar en una charola para hornear y hornear a 200° C hasta que dore.

Ecurrir la grasa y servir.

QUESO CON PIÑA.

1 queso crema grande.

3 rebanadas de piña en almíbar, picadas.

4 ramas de apio picado fino.

Nuez picada la necesaria.

Gotas de salsa inglesa o tabasco si desea.

-ablandar el queso y añadir la piña escurrida y el apio.

-si desea unas gotas de inglesa o tabasco, forme una bola.

-ruede por la nuez para decorar.

-sirva con galletas.

DIP RAPIDO PARA PICAR.

1 lata atún en aceite, drenada.

Mayonesa light.

-chile chipotle en adobo al gusto.

-leche, un poco.

En un bowl con tenedor o en la licuadora, mezclar el atún, añadir mayonesa, aprox. ½ taza, 1 chile ó más de lata y un chorrito e leche, licuar y servir.

MOUSSE DE OSTIÓN AHUMADO Y CAMARÓN.

2 cdas. Grenetina hidratada.

½ taza agua fría.

200 gr. Ostiones ahumados.

200 gr. Camarón cocktailero.

1 taza mayonesa.

1 taza de crema buena.

¼ taza coñac.

2 cdas. Cebolla rallada.

2 cdas. Salsa inglesa.

- en el micro-ondas disuelva la grenetina por 40 seg.
- licue todo y añada la grenetina ya hidratada y disuelta.
- vacíe a un molde de su preferencia a que cuaje, refrigere.
- sirva desmoldando y adornando con camarones y ostiones.
- acompañe con galletas o rebanadas de baghette tostado.