



## Deditos de Queso con salsa de Jalapeño y Mango

**Categoría: Botana**

La botana perfecta para todas tus reuniones.



Preparación  
**20 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 200 g de Mango en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 4 Cucharadass de Mermelada de Jalapeño La Costeña®
- 1 Cucharada de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 400 g de Queso tipo manchego
- 1/2 Taza de Harina
- 1 Taza de Pan molido
- 1 Taza de Aceite
- 1 Pieza de Huevo



### Preparación

1. Corta en bastones el queso.
2. Empaniza los bastones pasándolos por harina, huevo batido y pan molido.
3. Fríe los bastones de queso en aceite previamente caliente.
4. Sácalos, retira el exceso de aceite con papel absorbente y reserva.
5. Pica el mango, agrega la Mermelada de Jalapeño La Costeña®, Vinagre de Manzana La Costeña® y mezcla.
6. Sirve los deditos de queso con la salsa de jalapeño y mango.