



Bolitas de queso mozzarella y rajas de jalapeño

Categoría: Entrada, Botana

Prepara esta botana y sorprende a tus amigos



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 pzas de Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 1 taza de Queso mozzarella rallado
- 1 pza de Huevo batido
- 1/2 taza de Pan molido
- 1/2 taza de Aceite vegetal
- 1 pza de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1 cda de Hojas de cilantro (opcional)



Preparación

1. Picar las rajas de jalapeño, colocar el queso mozzarella en un tazón mezclar las rajas con el queso y formar bolitas con esta mezcla.
2. Pasar las bolitas por huevo batido y pan molido hasta empanizarlas completamente, pasar por el huevo y por el pan molido una vez más.
3. Freír las bolitas de queso en aceite caliente, retirar y drenar en papel absorbente.
4. Calentar el puré de tomate y reservar.
5. Servir las bolitas sobre un espejo de puré de tomate caliente.