

Queso frito con costra de especias, frutos secos y mermelada de fresa (aperitivo sencillo y rápido)

Ingredientes para 4 pax:

400 gr. Queso de cabra
30 gr. Semillas sésamo blancas y negras
20 gr. bayas de enebro trituradas
15 gr. Pipas de girasol peladas

Elaboración:

Hacemos bolitas de queso, tamaño a gusto.

Pasamos por harina, huevo y por la costra de especias y frutos secos.

Ponemos en el aceite bien caliente y freímos de forma que quede bien crujiente por fuera y conserve la cremosidad del queso.

Para la mermelada de fresas:

300 gr. Frambuesas
180 gr. Azúcar
90 gr. Agua

Elaboración:

Ponemos el agua y el azúcar al fuego , y cuando comience a hervir, añadimos las frambuesas.

Ir retirando las impurezas que surgen de la caramelización del azúcar y de las frambuesas. Una vez consigamos la textura adecuada, retiramos y dejamos enfriar.

Autor: Leo Zurbano