

Trozos de queso crujiente con salsa de tomate, chili y gengibre

Tempo di preparazione: 35 min

Dificultad: Fácil

Trozos de queso

• Huevo batido: 1

Miga de pan o panko: 1 1/2 taza
Oregano seco: 1/4 cucharadita
Paprika ahumada: 1/4 cucharadita

• Queso duro para freír/azar (Halloumi o Panela): 2 paquetes

de 225g
• Sal: c/n.

Salsa

Azúcar: 100gChili rojo picado: 1

• Gengibre rallado: 1/2 cucharada



Preparación

Salsa de tomate, chili y gengibre

- 1. Mezclar todos los ingredientes en una olla y poner a hervir a fuego bajo-medio hasta que espese.
- 2. Dejar a un lado mientras preparas tu queso horneado.

Trozos de queso crujiente

- 1. Precalentar el horno a 180°C.
- 2. Cubicar el queso en pedazos grandes (alrededor de 3x3cm, te saldrán aproximadamente 24 trozos).
- 3. Mezclar tu miga de pan con las especies.
- 4. Sumergir tus trozos de queso en el huevo batido y cubrir con las migas de pan.
- 5. Colocar en una bandeja para hornear con papel anti-adherente y hornear por 15-20 minutes hasta que estén dorados y crujientes.
- 6. Servir con la salsa de tomate con chili y gengibre.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 500 gr

