

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

Tempo di preparazione: 35 min

Dificultad: Fácil

Salsa

- Azúcar: 100g
- Chili rojo picado: 1
- Gengibre rallado: 1/2 cucharada

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.

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 especias.
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 minutos 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

