
 15 minutos
 2 personas

Queso pera apanado

en ajonjolí y mermelada

INGREDIENTES

- ▶ 4 quesos pera Taeq
- ▶ 1 huevo libre de jaula Taeq
- ▶ 1/4 taza miga de pan
- ▶ 1/4 taza ajonjolí
- ▶ 1/2 taza de harina de garbanzo Taeq
- ▶ Mermelada
- ▶ Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Bate el huevo.
- 2 Mezcla la miga de pan con el ajonjolí.
- 3 Pasa el queso por la harina de garbanzos, luego por el huevo y finalmente por la mezcla de miga y ajonjolí.
- 4 Lleva al refrigerador durante 30 minutos.
- 5 Precalienta la freidora de aire a 160° F.
- 6 Corta un trozo de papel parafinado y ponlo en la canastilla de la freidora de aire, encima pon los quesos y hornea durante 8 minutos.
- 7 Sirve con mermelada.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co

