BOLITAS DE REQUESÓN

Ingredientes:

- 250 gr de requesón
- 1 clara
- 1 rebanada de pan blanco remojada en 2 cucharadas de leche
- 2 cucharaditas de perejil picado
- Sal al gusto
- ½ taza de harina
- 2 piezas de huevo
- ¾ taza de pan molido
- ¼ taza de ajonjolí
- Aceite para freír

Procedimiento:

1. Revuelve el pan molido con el ajonjolí y reserva.
2. Mezcla el requesón con la clara, el pan remojado, el perejil y sal al gusto. Forma 12 bolitas de requesón.
3. Pasa las bolitas por la harina, después el huevo y al final el pan molido reservado.
4. Fríe las bolitas en aceite caliente hasta que estén doradas y escurre en papel absorbente.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4