# QUESO EMPANIZADO RELLENO DE ATE

**Ingredientes:**

- 12 rebanadas delgadas de queso manchego, en forma circular
- 12 rebanadas delgadas de ate de membrillo, en forma circular
- 1 taza de harina de trigo
- 3 huevos, ligeramente batidos
- 2 tazas de empanizador
- Aceite, el necesario para freír
- Salsa de chipotle, para acompañar

**Procedimiento:**

1. Forma los aros de queso, colocando una rebanada de queso, encima una rebanada de ate, cubre con otra rebanada de queso y presiona ligeramente. Repite el procedimiento con el resto de los ingredientes.
2. Pasa las rueditas por harina, después por el huevo y por último por el empanizador fríelas en el aceite caliente y escurre en papel absorbente.
3. Ofrece caliente acompañando con la salsa.

| | |
|---|---|
| **Tiempo de preparación:** | 30 minutos |
| **Grado de dificultad:** | Fácil |
| **Porciones:** | 4 |