



## QUESO EMPANIZADO CON SALSA ROJA

### Ingredientes:

- 500 g de queso gouda cortado en bastones
- 1 taza de harina
- 3 huevos batidos ligeramente
- 2 tazas de empanizador
- Aceite para freír
- 6 jitomates, cocidos
- 3 chiles morita cocidos
- 1 diente de ajo
- ¼ pieza de cebolla
- 1 taza de cilantro desinfectado
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 2 papas peladas y cortadas en laminas delgadas

### Procedimiento:

1. Pasa los bastones de queso por la harina, después por el huevo y por ultimo por el empanizador fríelos en el aceite caliente y escurre en papel absorbentes. Reserva.
2. Para la salsa licúa los jitomates con los chiles, el ajo, la cebolla, el cilantro y el consomé. Reserva.
3. En el mismo aceite donde freíste el queso fríe las láminas de papa hasta que estén doradas. Ofrece los quesitos empanizados con las papas y acompaña con la salsa roja.

**Tiempo de preparación:**

35 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4