Dedos de queso en freidora de aire

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
82 min.	2	Comida	Fácil

.

Ingredientes

-1 pieza de Huevo San Juan

- 8 rebanadas gruesas de queso mozzarella, gouda u cheddar

- 1 taza de harina de trigo

- 1 taza de pan molido

- 1 cda de orégano

Preparación

1.- Parte el queso en palitos de aproximadamente 8 cm de largo y 2 cm de ancho y

mételos al congelador por mínimo 1 hora.

2.- En un recipiente pequeño bate la pieza de Huevo San Juan junto con la cucharada de orégano. Coloca el pan molido en un plato extendido y usa un plato hondo para la harina.

3.-Agarra un palito de queso y enharínalo muy bien. Luego remójalo en el huevo batido y finalmente cúbrelo con el pan molido. Repite este paso con cada palito de queso.

4.-Si quieres que tus dedos de queso tengan una capa más crujiente, después de cubrir con pan molido haz una segunda capa con más huevo y pan molido.

5.-Refrigera todos los dedos de queso por 15 minutos y precalienta la freidora de aire a 180 °C por 5 minutos.

6.-Coloca los dedos de queso en la freidora dejando un espacio entre cada uno y cocínalos a 180 °C por 7 minutos.

7.-Cuando hayan transcurrido 3 minutos de cocimiento abre le freidora, voltéalos, cierra la freidora y continúa con la cocción.

8.-Vuelve a voltearlos cuando falten 2 minutos para que terminen de dorarse por todos lados.

9.-Coloca los dedos de queso en un plato y sirve.