El Chefxu



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Burrata frita

30min 2 raciones

Ingredientes

- Pan en cubitos
- Aceite
- Ajo en polvo
- Parmesano
- Burrata
- Harina
- Huevo
- Panko
- Dos dientes de ajo
- Tres tomates
- Pimienta negra
- Sal
- Albahaca fresca

Elaboración

1. Cortar el pan a cubitos
2. Añadir un buen chorro de aceite al pan
3. Añadir un poquito de ajo en polvo
4. Rallar parmesano y polvorearlo por encima del pan
5. Hornear a 200 °C hasta que esté bien dorado
6. Poner una sartén con un buen chorro de aceite
7. Cortar dos dientes de ajo en láminas y dejarlos dorar
8. Rallar tres tomates y añadirlos
9. Añadir pimienta negra y sal al gusto
10. Dejar durante 8-10 minutos hasta que esté bien concentrado
11. Precalentar abundante aceite en una olla
12. Pasar la burrata por harina con cuidado de que no se desmonte, después por huevo y por último por panko con parmesano
13. Meter la burrata en el congelador 10 minutos
14. Freír la burrata directamente en la olla durante un par de minutos
15. Decorar con albahaca fresca y echar un poco más de parmesano rallado por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu