



QUESO con FRITURA de FRUTAS



VÍCTOR SALVADOR MACÍAS

Restaurante Chez Víctor
SALAMANCA



INGREDIENTES

Queso Arribes de Salamanca 250 gr. / Uvas tipo Moscatel 500 gr. / Huevo 1 ud. / Harina / Pan rallado / Moscatel / Tempura (en grandes superficies o tiendas especializadas)

Tiempo de Elaboración: 20' – 30' min.

ELABORACIÓN

La víspera, escaldar las uvas y pelarlas. Reservar en un recipiente y cubrir las con vino de Moscatel. Dejar macerar toda la noche.

El mismo día, pelar las manzanas, descorazonarlas y cortarlas en gajos. Preparar la masa de tempura. Ir calentando el aceite en una sartén o freidora. Ir pasando los gajos por la masa, freírlos hasta que adquieran un color agradable. Mantener en espera. Escurrir las uvas y proceder como si se tratara de croquetas (pasar por harina, huevo y pan). Freír en aceite bien caliente hasta adquirir un color dorado. Servir con el queso.

PRESENTACIÓN

Se pueden servir de aperitivo acompañados por cava o moscatel.