

# Bastones de queso

## Ingredientes:

- 1 huevo
- 130 g pan rallado
- ½ cda. de orégano seco
- ½ cda. de perejil fresco
- 1 pizca de sal
- 80 g de harina
- 20 g de harina de maíz
- 150 g de mozzarella



## Preparación:

- 1- Batí el huevo con una pizca de sal; mezclá el pan rallado con el perejil picado y el orégano; y uní las harinas.
- 2- Cortá el queso en bastones de 2 cm de ancho.
- 3- Pasalos por el huevo, el pan rallado y la harina, en ese orden.
- 4- Distribuílos en una placa y dejalos en el freezer ½ hora.
- 5- Sin descongelarlos, freílos en aceite y retíralos apenas se doren.
- 6- Apoyalos en papel absorbente.