

Seguro que no te dará tiempo a hacer construcciones.
Cubitos de queso con sesamo

- Medio kg. de queso fresco de Escalona - Dos huevos frescos enteros
- Una cucharadas de pan rallado - Miel líquida - Semillas de sésamo tostadas
- Cebolla en polvo



1

Se baten los huevos con la cebolla. Se añade el pan rallado, si es casero mejor, y sal al gusto.



2

Se corta el queso en cubitos de dos por dos mientras se va calentando el aceite en la sartén. Se pasan por la masa y se fríe el queso durante unos instantes.



3

Se saca el queso y se pasa inmediatamente por la miel y, acto seguido, por las semillas de sésamo con la mano fría y con ayuda de una espátula de madera. Se sirve templado.

Curiosidad

Durante la Edad Media se ponía a locos un queso en la cabeza para que siempre tuvieran cerca un algo qué comer.

Valores Nutricionales

Calcio
Vitaminas grupo B
Potasio



Sugerencias

- Estos dados pueden ir muy bien con una ensalada de berros, manzana y maíz.
- Es importante hacer los justos porque pierden mucho de un día para otro.