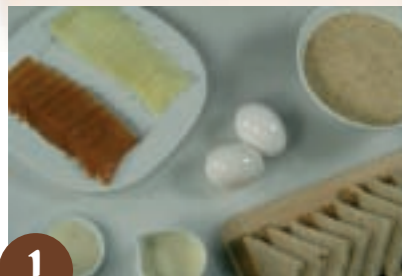


*El ratón de Espirido nos ha pasado esta receta, no te la pierdas*  
*Emparedados de queso de Espirido*

-6 rebanadas de pan de molde - Leche de soja - Dulce de membrillo - Cebolla en polvo  
- Huevos - Queso semicurado



1

Se cortan las rebanadas de pan y se montan unos mini-emparedados con una loncha de queso, un poco de cebolla, una loncha de membrillo y otra de queso. Se cierra el emparedado.



2

Se batan los huevos durante un par de minutos y se reservan mientras se empanan los emparedados en la leche de soja.



3

Se calienta el aceite mientras se pasan los emparedados de la leche al huevo rápidamente, se fríen hasta que se doran y se dejan secar sobre papel absorbente. Se sirven templados.

*Curiosidad*

La soja llegó a América en barriles utilizados como lastre por los navegantes y comerciantes europeos.

*Valores Nutricionales*

Sodio  
Calcio  
Yodo



*Sugerencias*

-La leche puede ser también de origen animal o de otro tipo vegetal como arroz o avena.  
-El dulce de membrillo se puede sustituir por mermelada de naranja.