



<https://www.mepillasquisando.com>



MILHOJAS DE MANZANA CON QUESO DE CABRA



INGREDIENTES:

2 Manzanas tipo Granny Smith Selecta.
4 Rodajas de Rulo de Queso de Cabra.
Harina para emborrizar.
1 Huevo.
Pan rallado.
8 Huevos de Codorniz.
Mermelada de Fresa.
Lechuga y Rúcula.
Sal, Vinagre y Aceite.

ELABORACIÓN:

Lavamos y cortamos las manzanas en rodajas de un centímetro, quitándole el centro. Ponemos sobre la manzana una rodaja de queso. Batimos los huevos, metemos las rodajas en huevo, luego en harina y nuevamente en huevo, a continuación en pan rallado, presionando bien para que no se separen las rodajas y las freímos en abundante aceite, sacamos y pasamos por papel de cocina para que suelten el aceite restante. Freímos los huevos de codorniz y montamos el plato (a ser posible tipo bandeja ovalada o alargada) con la manzana a un lado con un huevo frito encima y al otro la mermelada y otro huevo encima. En el centro ponemos la ensalada de lechuga y rúcula aliñada.

<https://www.mepillasquisando.com>