

PLATO DE FONDO

ROLLOS CROCANTES DE QUESO Y SALCHICHA



Ingredientes:

- Agua
- Pan de molde
- Mayonesa
- Queso
- Salchicha
- Huevo
- Panko o pan rallado
- Aceite caliente

Preparación

- Pincelar con un poco de agua, uno de los bordes de una rebanada de pan de molde sin migas.
- Poner el borde de otra rebanada, sobre la parte mojada. Usar para aplastar los panes y que queden bien unidos.
- Untar con mayonesa.
- En el centro, poner una lámina de queso, pero dejando tres de los bordes sin cubrir.
- Poner una salchicha en el borde inferior y enrollar todo, apretando con las manos. Antes de terminar de enrollar, pincelar con agua el borde superior y presionar para unir. Pincelar también los extremos de los lados y aplastar con un tenedor para sellar mejor.



- Pasar el rollo por una mezcla de huevo batido (que quede completamente embebido) y luego pasar por panko o pan rallado.
- Freír en aceite caliente (a temperatura media) hasta dorar por todos lados.
- Disfrutar calentitos y untados con Mayo Kraft.

