

# Palitos de mozzarella

12 porciones

## Ingredientes

- Espray de cocina antiadherente
- 1 trozo (de 8 onzas) de queso mozzarella semidescremado
- 3 huevos grandes
- 1 taza de pan rallado simple
- $\frac{3}{4}$  de cucharadita de orégano seco, dividido
- $\frac{3}{4}$  de cucharadita de albahaca seca, dividida
- $\frac{3}{4}$  de cucharadita de perejil seco, dividido
- 1 lata (de 8 onzas) de salsa de tomate sin sal agregada



## Preparación

1. Precaliente el horno a los 400°F.
2. Cubra una bandeja para hornear con espray de cocina antiadherente.
3. Corte el trozo de mozzarella por la mitad. Luego corte cada mitad en aproximadamente 6 palitos. Mientras prepara los ingredientes restantes, congele los palitos de mozzarella durante al menos 20 minutos.
4. En un tazón pequeño, mezcle los huevos con un tenedor hasta que estén bien mezclados.
5. En otro tazón pequeño, mezcle el pan rallado con  $\frac{1}{2}$  cucharadita de orégano seco,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de albahaca seco y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de perejil seco.
6. Sumerja cada palito de mozzarella congelado en la mezcla de huevo y luego en el pan rallado sazonado. Repita una vez más hasta que cada palito esté bien cubierto.
7. Coloque los palitos de mozzarella empanizados en la bandeja para hornear. Rocíelos ligeramente con espray de cocina antiadherente. Hornee hasta que estén ligeramente dorados, aproximadamente de 5-8 minutos.
8. En una sartén pequeña, agregue la salsa de tomate y el  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de orégano seco, el  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de albahaca seca y el  $\frac{1}{4}$  cucharadita de perejil seco restante. Revuelva para combinar. Caliente a fuego bajo mientras se hornean los palitos de mozzarella.
9. Sirva los palitos de mozzarella con salsa de tomate caliente.

## Notas del chef:

- El queso puede derretirse a través del empanizado mientras se hornean los palitos. Mientras aún están calientes, presione suavemente el queso derretido nuevamente en el palito. Se endurecerá a medida que se enfríe.
- En lugar de usar salsa de tomate enlatada, haga su propia salsa.



SNAP-Ed

WASHINGTON STATE UNIVERSITY  
EXTENSION

facebook.com

/WSUExtensionSnohomishCountySNAPed