Trozos de queso crujiente con salsa de tomate, chili y gengibre

Tiempo de preparación: 35 min.
Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Trozos de queso**
  - Tomate escurrido 500g 500 gr
  - Huevo batido 1
  - Miga de pan o panko 1 1/2 taza
  - Oregano seco 1/4 cucharadita
  - Paprika ahumada 1/4 cucharadita
  - Queso duro para freír/azar (Halloumi o Panela) 2 paquetes de 225g
  - Sal c/n.
- **Salsa**
  - Azúcar 100g
  - Chili rojo picado 1
  - Gengibre rallado 1/2 cucharada

Para esta receta hemos usado:

Preparación

Salsa de tomate, chili y gengibre

1. Mezclar todos los ingredientes en una olla y poner a hervir a fuego bajo-medio hasta que espese.
2. Dejar a un lado mientras preparas tu queso horneado.

Trozos de queso crujiente

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Cubicar el queso en pedazos grandes (alrededor de 3x3cm, te saldrán aproximadamente 24 trozos).
3. Mezclar tu miga de pan con las especies.
4. Sumergir tus trozos de queso en el huevo batido y cubrir con las migas de pan.
5. Colocar en una bandeja para hornear con papel anti-adherente y hornear por 15-20 minutes hasta que estén dorados y crujientes.
6. Servir con la salsa de tomate con chili y gengibre.

- Ana Lopez @guatemaltecaporelmundo