

**Bay
Biscuit**
presenta

Provoleta apanada con Bay Biscuit, semillas y pimentón ahumado

Ingredientes

- 2 rodajas de Provoleta (puede ser cualquier queso duro y mejor, bien madurado)
- 3 huevos apenas batidos
- ½ paquete de Bay Biscuit molido (súper fácil con las manos)
- 3 a 4 cdas. de mix de semillas (girasol, sésamo, chía, amapola, etc)
- 1 cucharada de pimentón ahumado
- Sal y pimienta
- 5 a 6 cucharadas de aceite de oliva
- Salsita un poco dulce para acompañar, incluso salsa de tomates tibia va muy bien.



Preparación

Tener los huevos listos en una fuente o plato profundo.
Cortar las Provoletas en 8 triángulos.
Mezclar el polvo de bay biscuit con las semillas, el pimentón, sal y pimienta y también disponer en un plato hondo.
Tener una sartén de teflón lista para llevar al fuego.

- 1) Pasar los triángulos de queso por el huevo batido.
- 2) Apanar en las migas de Bay Biscuit
- 3) Directo a la sartén caliente con un hilo de aceite de oliva.
- 4) Vuelta y vuelta hasta que se doren.
Servir enseguida.

**Bay
Biscuit**