

«Cañoncitos» de jamón y queso: una receta sencilla pero riquísima

02/07/2024



Si tenés ganas de comer algo salado y rico pero no sabés qué preparar, esta receta de «cañoncitos» de jamón y queso es una excelente opción para hacer en la cocina. Son ideales para el mate, pero también quedan excelentes en una picada, sobre todo si se les suma una salsa o aderezo de preferencia.

Parecidos a los tequeños, estos cañoncitos llevan una masa casera que es exquisita. Además, existe una técnica particular para elaborarlos, ya que de otra forma se abrirían en el horno y se saldrían los ingredientes de su interior. Quienes los prueben quedarán encantados con su sabor y textura.

La **receta** es práctica y muy versátil, pudiendo **modificarla a gusto** y colocándole de relleno lo que más se desee, como por ejemplo, alguna verdura a elección. También es una alternativa seguir las indicaciones correspondientes

y hacerlos solo con queso, lo que la vuelve una versión apta para vegetarianos.

«*Cañoncitos*» de jamón y queso: ingredientes para elaborarlos

- Fetas de jamón.
- Cantidad necesaria de mostaza.
- Mozzarella cortada en bastones.
- 300 gramos de harina 000 o 0000.
- 1 cucharada de sal.
- 10 gramos de levadura fresca.
- 140 mililitros de agua.
- 1 chorro generoso de aceite.

Cómo preparar los «*cañoncitos*» de jamón y queso

1. Sobre la mesada, colocar fetas de jamón y **pintarlas con mostaza**.
2. Arriba de cada feta, ubicar un bastoncito de mozzarella y cubrirlo con el jamón, de manera que el queso quede «**cerrado**».
3. Poner los bastoncitos de queso con jamón sobre una placa para horno. Llevarla **al freezer**.
4. Mientras, preparar **una masa** mezclando la harina, la sal, la levadura, el agua y el aceite.
5. Cuando todo este más o menos unido, integrar con las manos y **amasar sobre la mesada** hasta formar un bollo uniforme.
6. Dejarlo descansar por **20 minutos** y, una vez pasado el tiempo, estirarlo con ayuda de un palo de amasar.
7. Cuando esté de aproximadamente medio centímetro de grosor, **cortar tiras largas** y enrollar una alrededor de cada bastón.

8. Corroborar que la masa **cubra bien el relleno** y volver a colocar los bastones en la bandeja.
9. Pintarlos **con huevo batido** y, si se desea, ponerles unas semillas por encima.
10. Llevarlos al horno precalentado **a 200 grados** hasta que estén dorados. Luego, esperar a que se enfríen un poco y disfrutar.

Fuente: Crónica