

# Chipa de salame: una versión de la receta clásica que se hace en minutos y te va a encantar

01/09/2024



La **tormenta de Santa Rosa** llegó a Buenos Aires y otras provincias del país, por lo que todas las actividades del fin de semana se suspendieron y no hay mejor plan que juntarse con la familia o amigos para **merendar unos ricos manjares**.

Una de las **recetas** más ricas e ideales para acompañar los mates de la tarde es sin duda la de **los chipas**, un clásico pancito proveniente de Paraguay que se ganó el amor de todos por su **abundante sabor a queso**. Sin embargo, en Argentina, nos encargamos de darle “una vuelta de rosca” e incorporamos uno de los embutidos más populares: el **salame**.

# Los ingredientes que necesitas para estos sabrosos chipas de salame:

- 250 gramos queso blando tipo cremoso, mantecoso o portsalud.
- 500 gramos fécula o harina de mandioca.
- 100 gramos manteca.
- 250 gramos queso duro tipo sardo, reggianito, pategras o Mar del Plata.
- 2 huevos.
- 1 salamín (picado fino o grueso) de unos 150 gramos (aproximadamente).
- 150 mililitros de leche.
- Sal fina a gusto.



## Una preparación conocida, pero con un toque más de sabor:

1. Para empezar con esta sencilla receta paraguaya, en un bowl amplio, vamos a colocar todos los ingredientes

secos (queso blando tipo cremoso, mantecoso o portsalud; queso duro tipo sardo, reggianito, pategras o Mar del Plata; salami (picado fino o grueso); y la manteca pomada, es decir, blandita, pero no derretida). Mezclamos todo muy bien hasta que quede como una "arena" de fiambres.

2. De a poco, agregamos la leche (tibia) y la fécula o harina de mandioca. Condimentamos con una pizca de la sal fina. La preparación en sí te va a parecer seca, pero no debes agregar líquido, ya que demora en humectarse y por ende vas a tener que amasar por más tiempo.
3. Cuando la masa esté bien lisa y consistente, hacemos unas bolitas de tamaño pequeño-mediano que pesen uno 30 gramos cada una. Ponemos en una placa apta para horno que esté previamente aceitada y espolvoreamos los chipas con un poco de queso rallado.
4. Mandamos al horno a unos 200 grados por al menos 15 a 20 minutos o hasta que se doren en la superficie y el interior este bien blandito. Pasado este tiempo estimado, sacamos de cocción, dejamos enfriar un poquito a temperatura ambiente y, una vez que no queman, ya están listos para servir junto a unos ricos mates o la infusión que más te guste.

Las chances de que esta receta salga mal son pocas. Por este motivo, te animamos a que pongas manos en la masa y hagas una abundante bandeja de chipas de salame que se adaptan a todos los tipos de comensales y los podés guardar en un taper hermético para cuando quieras comer algo bien rico o el próximo desayuno familiar.

Fuente: Crónica