

Chipa relleno en solo 5 pasos: la receta fácil que te va a conquistar

01/08/2024



Chipa o chipá es una de las delicias más populares en Paraguay, el sur de Brasil, Uruguay y Argentina. Estos **panecillos rellenos de queso**, hechos a **base de mandioca**, son una excelente opción para disfrutar en el desayuno, la merienda o en cualquier momento del día.

La receta original de chipa es fácil y rápida de preparar, sin necesidad de ingredientes costosos. **Además, se pueden utilizar diferentes tipos de quesos para variar el sabor tradicional.**



Receta de chipá relleno y delicioso

Ingredientes

- ½ kg de almidón de mandioca
- 100 g de manteca
- 2 huevos grandes
- 120 g de queso cremoso
- 100 g de queso duro
- 1 cucharada de polvo para hornear
- Sal a gusto

Preparación del chipá relleno

1. Tamizá el almidón de mandioca junto con el polvo para hornear. Añadí la manteca fría en trozos y los quesos (el queso duro debe estar rallado).
2. En otro recipiente, batí los huevos con la sal y agregalos a la mezcla.
3. Amasá bien y dejá reposar en la heladera durante dos o tres

horas.

4. Sacá la masa y formá bolitas con un pequeño corte en el centro para darle forma a los chipás.

5. Coloca los chipás en una fuente enmantecada y horneá en un horno precalentado a temperatura moderada durante 20 minutos o hasta que estén dorados.

Fuente: Crónica