

# Churros de queso: una receta sencilla, económica e innovadora

10/10/2024



En la búsqueda por encontrar nuevos bocadillos que acompañen bien al mate y se adapten a los gustos de los amantes de lo salado, se difundió una receta sencilla, económica y sabrosa para hacer churros de queso y condimentos que se pueden preparar en pocos minutos y tus seres queridos no podrán dejar de pedirte que los vuelvas a repetir.

La cocina, para muchos, se convierte en el lugar ideal donde desplegar su imaginación y explorar su destreza con los sabores. Sin embargo, pese a que el universo culinario ofrece una infinidad de opciones y posibilidades, llega ese instante en el que la incertidumbre aparece al momento de elegir el plato perfecto para deslumbrar, por lo que para ahorrarte ese paso engorroso te dejamos una idea innovadora ideal para vos.

# Receta fácil, deliciosa y barata de churros de queso para la tarde



Receta fácil, deliciosa y barata de churros de queso para la tarde (Imagen ilustrativa)

## Ingredientes:

- 250 gramos de harina 0000
- 160 ml de leche
- 160 cc de agua
- 10 gramos de manteca
- 1 dientes de ajo picado
- Perejil picado
- 100 gramos de queso crema
- 100 gramos de queso gruyere o el que más les guste

## Preparación:

-En una cacerola, van a calentar la leche, junto con el agua y la manteca a fuego medio, hasta que la manteca se derrita por completo. Retirá del fuego cuando la mezcla empiece a hervir.

- Luego van a tamizar la harina 0000 en un bol y la agregarán de una sola vez a la mezcla de líquidos caliente. Revolvé rápidamente con una cuchara de madera para formar una masa espesa y sin grumos.

-Continuá amasando en el bol o sobre una superficie lisa hasta que la masa se vea suave. Posteriormente, incorporá el ajo picado y el perejil. Esto le dará un toque especial a los churros salados.

-Una vez que la masa se haya enfriado un poco, añadí el queso crema y el queso gruyere rallado. Mezclá bien hasta que los quesos estén bien integrados con la masa. Si quieren pueden

obviarse esta parte y utilizar la mezcla de quesos para rellenarlos.

-Colocá la masa en una manga pastelera con boquilla de estrella o simplemente usá una manga con un corte en la punta. Apretá para formar tiras de masa del tamaño que prefieras sobre una bandeja.

-En una sartén profunda, calentá abundante aceite y freí los churros en tandas, dándolos vuelta de vez en cuando para que se doren de manera uniforme. Retirá cuando estén dorados y crujientes y escurrílos en papel absorbente. Listo disfrutálos recién hechos, acompañados de alguna salsa o simplemente así.

Fuente: Crónica