

Cómo hacer estos deliciosos bocaditos de papa y de maicena

11/04/2024



Aquí te presentamos una receta que figura entre las más convenientes y deliciosas: ¡Bocaditos de papa y maicena! Estos diminutos snacks, tipo chips representan la mezcla perfecta de una textura crujiente por fuera y una suavidad interior. Como hacer estos deliciosos bocaditos de papa y de maicena

Además, se acompañan de una salsa exquisita que les añade un toque extra de sabor. Sin más rodeos, ¡adéntrate en esta receta sencilla y sabrosa que se convertirá en un clásico en tu repertorio culinario! Te asombrará lo fácil que resulta prepararlos.

Ingredientes para preparar

Bocaditos de papa y maicena

- 2 papas.
 - Sal al gusto.
 - 7-8 hojas de perejil.
 - Queso cheddar o mozzarella (100 gramos).
 - 3 cucharadas de fécula de maíz (30g).
 - 4-5 cucharadas de aceite.
-
- 5-6 champiñones.
 - 3-4 cucharadas de aceite vegetal (30-40ml).
 - Sal al gusto.
 - 1 cucharada de harina de trigo (10g).
 - 1/2 vaso de leche (100 ml).
 - Pimienta negra.

Procedimiento

1. Pelamos las patatas y las cortamos en trozos pequeños. Después, las sumergimos en un remolino de agua hirviendo sazonada con una pizca de sal.
2. Cuando las patatas alcancen el punto de ternura deseado, las drenamos y procedemos a preparar un puré mágico. Es importante asegurarse de triturarlas finamente; para ello, puedes emplear un utensilio como un machacador de patatas para alcanzar la textura idónea.
3. Picamos finamente las hojas de perejil y las incorporamos al puré de patatas. Esta fusión aportará un frescor y un aroma distintivo que harán que estos bocaditos sean memorables.
4. Integramos el almidón de maíz a la mezcla. Esta harina especial será la responsable de otorgar la consistencia perfecta a nuestros bocaditos. ¡Remueve con energía y observa cómo la mezcla cobra vida!

5. Añadimos el queso cheddar o mozzarella rallado a la mezcla. Este paso conferirá a nuestros bocaditos esa cremosidad y sabor irresistibles que todos anhelamos.
6. Amasamos hasta obtener una masa homogénea y luego la extendemos con delicadeza, utilizando un rodillo para dejarla fina.
7. La estiramos con la misma precisión que si fuera una masa de galletas. Con la ayuda de cortadores para galletas, damos forma a nuestros bocaditos.
8. En una sartén, calentamos el aceite y doramos nuestros bocaditos hasta que adquieran una textura crujiente y un tono dorado en su superficie. Este paso es esencial para lograr la magia en cada bocado.

Para la salsa

1. En una sartén, salteamos los hongos con aceite hasta que adquieran un tono dorado y un sabor delicioso.
2. Incorporamos harina de trigo y removemos para formar una base. Después, vertemos la leche y seguimos mezclando hasta que la salsa alcance la consistencia deseada.
3. Finalmente, sazonamos y servimos los bocaditos de patata, acompañados de esta exquisita salsa.

Estos pequeños manjares no solo son irresistibles como aperitivo, sino que también conquistarán un espacio destacado en tu colección de recetas predilectas.

Perfectos para reuniones sociales, comidas en familia o simplemente para saciar el apetito por algo salado, estos diminutos placeres se erigirán como los protagonistas indiscutibles de tus experiencias culinarias.

Fuente: www.culinaryrecipes.top