

Cómo hacer pan de queso en sartén solo en 10 minutos

11/02/2024



El pan relleno siempre es un acierto, y esta versión con queso se lleva todos los aplausos.

Te traigo una forma sencilla de hacer un pan de queso relleno directamente en la sartén, sin complicaciones y en muy poco tiempo.

Ingredientes

- 500 gramos de queso mozzarella rallado
- 1/2 taza de leche entera
- 3 cucharadas soperas de azúcar
- 500 gramos de harina de trigo
- 45 gramos de manteca
- 1 sobre de levadura seca
- 1 cucharada soperas de sal
- 1/2 taza de agua

Preparación

1. En un bol grande, combina la harina, la sal, el azúcar y la levadura seca.
2. Derrite la manteca y agrégala al bol junto con la leche entera y el agua. Mezclá hasta obtener una masa suave y homogénea.
3. Agarra una porción de la masa y estírala un poco con las manos o un palote en una superficie enharinada, formando un disco.
4. Pon en el centro del disco una buena cantidad del queso mozzarella rallado.
5. Cierra los bordes de la masa hacia el centro, asegurándote de que el queso quede totalmente encerrado. No hace falta amasar de nuevo, solamente cubrí bien el queso con la masa.
6. Calentá una sartén a fuego medio. Cuando esté caliente, coloca el pan relleno con el cierre hacia abajo. Cociná por unos 4-5 minutos o hasta que la base esté dorada, luego dale vuelta y cociná el otro lado hasta que esté dorado y el queso del interior se haya derretido por completo.

Sacalo de la sartén y repetí con el resto de la masa y el queso.

Ahora tenés en tus manos un pan relleno de queso, ideal para cualquier momento. Con su exterior crocante y su interior lleno de queso derretido, es imposible resistirse. ¡A disfrutar!

Fuente: [/www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)