

Fosforitos rellenos de jamón y queso: una receta sencilla y exquisita para cualquier momento del día

02/08/2024



Entre la variedad de comidas agrídulces que existen, los fosforitos rellenos de jamón y queso se posicionan como una de las opciones más exquisitas e irresistibles. Estos bocaditos que combinan el sabor dulce y salado, son perfectos para cualquier ocasión, por lo que en esta nota te compartimos la receta para hacerlos de manera rápida y fácil.

Los fosforitos caseros son una delicia agrídulce que se ha convertido en un clásico para compartir en cumpleaños, reuniones y meriendas, y es una comida que es disfrutada tanto por chicos, como grandes. Su versatilidad y sencillez los hacen perfectos para cualquier ocasión, así que si estás pensando en hacer un tentempié para tu próxima reunión o evento, esta receta es ideal. A continuación, te contamos cómo

prepararlos de manera fácil y rápida.

Receta para hacer fosforitos de jamón y queso caseros

Ingredientes

250 g de harina 0000

150 g de manteca fría

130 cc de agua fría

5 g de sal

Jamón y queso a gusto

Azúcar blanca a gusto



El paso a paso de la receta de fosforitos agridulces

Masa: En primer lugar, vas a preparar todo para armar la masa. En un recipiente amplio, mezclar la harina, la sal y la

manteca fría cortada en cubitos hasta lograr un arenado entre estos ingredientes.

Integración: Luego, agregar el agua fría poco a poco en el centro de la mezcla y comenzar a unir los ingredientes presionando con la mano, sin amasar.

Forma y descanso: cuando tengas la masa, vas a formar un rectángulo con ella, envolverla en papel film y llevarla a la heladera por 10 minutos.

Vueltas: repetir el proceso de estirar la masa en forma de rectángulo y doblarla sobre sí misma (vuelta simple). Repetir este paso 4 veces más, descansando la masa en la heladera durante 10 minutos entre cada vuelta. Esto es para lograr el efecto hojaldrado que tanto caracteriza a los fosforitos.

Estirado y corte: cuando hayas hecho las vueltas y la masa haya descansado, estirla hasta obtener un grosor de 0,5 cm y cortá rectángulos de 3 x 10 cm.

Dulzura: espolvorear los rectángulos de masa con azúcar blanca a gusto.

Horneado: precalentar el horno a 200°C. Coloca los fosforitos en una bandeja para horno forrada con papel para hornear y hornea durante 25 minutos o hasta que estén dorados.

Relleno: una vez fríos, rellenar los fosforitos con jamón y queso a gusto.

Fuente: Crónica