

Ideal como aperitivo: Galletas de tocino y queso crema

20/04/2024



Cuando buscas un aperitivo, podrías pensar que una galleta es solo una galleta... algo que se sirve con una tabla de quesos o una salsa. ¡Pero las galletas pueden ser mucho más! Cuando horneas una galleta, puedes convertirla en algo que se destaca por sí solo como entrante para picar. Es como magia. ¿Y agregar un poco de tocino y queso crema? Bueno, ahora has entrado en territorio espectacular. Estas galletas de tocino, queso crema usan solo tres ingredientes y son tan fáciles e irresistibles que es difícil de creer. Pero será mejor que creas que se irán rápido, porque siempre lo hacen.

Primero, necesitas galletas saladas. Aquí me gustan las galletas de mantequilla estilo "club", porque facilitan el envoltorio y porque quedan crujientes y aún más mantecosas en el horno. Gana, gana.

En segundo lugar, necesitarás queso crema. Muchos tipos

funcionan, solo desea que se pueda untar si usa el estilo ladrillo, pero puede usar el tipo en una tina. (¡o incluso uno con sabor si te apetece! Cebollino, ¿alguien?)

Y tercero, necesitas tocino. Necesitas tocino relativamente fino, para que sea flexible y se pueda envolver. El tocino de corte grueso es una delicia, pero no sirve para este propósito, así que guárdelo para el desayuno del domingo.



Y esto es todo lo que debes hacer:

Toma cada galleta y úntala con un poco de queso crema. Coloque otra galleta encima para hacer un lindo sándwich del tamaño de un bocado. Corta cada rebanada de tocino por la mitad y luego envuelve una de las mitades alrededor del sándwich de galletas. Colóquelo sobre una rejilla sobre una bandeja para hornear y hornee.

Ahora, la mejor manera de hacerlo es hornearlos a fuego lento y lento durante dos horas a 250 °F. De esa manera, el tocino y las galletas saladas quedarán crujientes y crujientes. ¡Pero! Si tiene poco tiempo, puede hornearlos a 350 °F durante 25 a 30 minutos. No quedarán tan crujientes, pero servirá. Y asarlos a la parrilla durante uno o dos minutos después de cualquiera de los métodos tampoco hace daño. ¡Disfrutar!

Fuente: www.culinaryrecipes.top