

Ideal para el 25 de mayo: la verdadera receta de pastelitos y todos los secretos para que salgan hojaldrados y sabrosos

20/05/2024




Sin dudas la cocina tradicional argentina es una de las mejores del mundo y una comida típica que se acerca con el feriado del 25 de mayo son los deliciosos pastelitos, preparación que enloquece a todos gracias a su sabor inigualable que no se encuentra en ningún otro lugar.

Ahora bien, una de las clásicas discusiones es si el pastelito va **relleno con batata o con dulce de membrillo**. Ambas opciones son **válidas y exquisitas**, pero quedan a gusto del consumidor.

Los historiadores afirman que el **pastelito** es una **comida argentina** que se remonta a las fechas patrias de la **Semana de Mayo**. El **mito popular** indica que las vendedoras ambulantes de

la época vendían estos **pastelitos** en la plaza, mientras se debatía y conformaba el **Primer Gobierno Patrio en Argentina**.

 ***No falla: todos los secretos para que los pastelitos salgan hojaldrados. Foto X.***

Ingredientes

Para la masa

- Harina 0000 500 g.
- Grasa ablandada o fundida 100 g.
- Sal fina 1 cucharadita y media de café.
- Agua 200 cc.
- Vinagre de alcohol o jugo de limón 1 cda.

Para el laminado

- Margarina pomada 100 g.
- Almidón de maíz 40 g.

Relleno

- Dulce de membrillo o batata 200 g.

Almíbar

- Agua 300 cc.
- Azúcar 300 g.
- Miel 1 cucharada sopera.
- Piel de media naranja.

Para freír

- Grasa vacuna o aceite para freír 2 kg.

✖ *Paso a paso, cómo hacer pastelitos. Foto X.*

Receta de Cocineros Argentinos: cómo hacer pastelitos

A continuación, el **paso a paso** para hacer los mejores pastelitos:

- En un bowl, colocar medio kilo de harina 0000 con 100 gr de grasa vacuna o manteca.
- Agregar un chorrito jugo de limón, para que la masa sea un poco más elástica y no se contraiga.
- Mezclar la masa y se debe hacer una especie de arenado con la harina, la manteca o grasa y el chorrito de jugo de limón.
- Sumar 250 cc de agua para homogeneizarla.
- Una vez lograda la consistencia de la masa, se debe dejarla reposar en la heladera durante 30 minutos. De esta forma, nos ayuda a poder estirar mucho mejor y sin tanto esfuerzo.
- Estirar la masa hasta que quede lo más fina posible.
- Untar con un pincel grasa o margarina sobre la superficie de la preparación.
- Espolvorear almidón de maíz, con ayuda de un colador, por toda la masa.

Laminar la masa del pastelito

- Más tarde cortar los extremos,
- Doblar el largo de la masa como si fuera un libro y

cortar los bordes.

- Luego volvemos a abrir la masa y cortar en cuadraditos para que los pastelitos salgan con buena forma.

✘ ***Cómo armar los pastelitos. Foto X.***

Armado de los pastelitos

- Una vez cortados los cuadraditos, pintar el centro de cada uno con agua, para que pegue el dulce que le vayamos a poner.
- Para laminar la masa, debemos enrollarla como si fuese un papiro.
- Luego, dejar 30 minutos más en la heladera.
- Una vez pasado el tiempo y retirado de la heladera, pegar el rollo de masa con un palote para aplanarlo y estirarlo a lo ancho y a lo largo, hasta que quede bien finita y larga.
- Para el armado, debemos colocar un cuadradito encima del otro en el que ya está puesto el dulce de batata o membrillo y presionar los bordes para sellarlo.
- Luego pellizcar los extremos para darle la forma característica.

Doble fritura, la clave del sabor

- Colocar los pastelitos cuando el aceite alcance una temperatura de 120 grados o bien cuando se formen unas muy pequeñas burbujitas.
- Para que el laminado del pastelito se abra como una flor, se debe «molestar» al pastelito con dos tenedores, haciendo movimientos de afuera hacia adentro sobre el aceite.
- Luego de que se haya abierto el laminado de los

pastelitos, se debe retirar de la primera fritura para llevar a otra con el aceite más caliente: unos 180 grados o con burbujas más grandes y más intensas.

- Una vez dorados, debemos retirarlos y untarlos con almíbar

Fuente: Canal 26