

La clave para hacer unos panes de quesos muy ricos

17/06/2024



Llega la hora de la merienda y muchos comensales entran en un remolino de dudas respecto a qué degustación se pueden «entregar» para acompañar el mate. Las opciones de panadería, como facturas, alfajores, masitas o bizcochitos de grasa, son las más elegidas; sin embargo, existe todo un universo de bocadillos a los que se puede recurrir.

De este modo, dentro de la multiplicidad de preparaciones saladas que ofrece la gastronomía argentina, se encuentran platillos tradicionales como la pastafrola o el tiramisú y otras que son renovaciones de los clásicos como el flan, la torta matera o los muffins salados.

Así, para estos días de frío donde comemos más y nos gusta encontrarnos en familia para disfrutar de un rico festín, les acercamos una **receta** de pan de queso diferente a la

tradicional que se transformará en la predilecta de tus seres queridos. Es una alternativa perfecta para la tarde y los resultados, si se siguen los consejos, son espectaculares. A continuación te dejamos el paso a paso supersencillo para que los hagas sin moverte de casa. La clave es encontrar un queso que se derrita, pero no pierda la consistencia.!

Receta de pan de queso para el mate

Se hace con ingredientes que todos tienen en casa y su preparación se consigue en pocos minutos. Sorprendé a tus seres queridos con estos deliciosos pancitos de queso y jamás dejarán de pedirte que los vuelvas a preparar.

INGREDIENTES:

- 4 papas medianas
- 130 g de harina 000 o alguna alternativa
- Sal y pimienta a gusto
- 50 g de queso parmesano
- Queso mozzarella, parmesano o el que tengas para rellenar

PREPARACIÓN:

-Primero que nada van a lavar, pelar, cortar en rodajas y hervir en una olla con abundante agua, las papas. Dejarlas hasta que estén blandas y hacer un puré con ellas.

– Posteriormente, condimentarán la preparación con sal, nuez moscada, provenzal y las especias que ustedes prefieran para darle más sabor a los pancitos. La papa lo que hará es darle más suavidad y consistencia a la mezcla.

-Cuando el puré se haya enfriado, van a tamizar la harina en otro recipiente y la incorporarán de a poco a la preparación para que no se formen grumos. Cuando consigan una masa homogénea que no se pegue, sumarán el queso parmesano rallado

y amasarán. Dejar reposar la masa unos minutos.

– Dividir la mezcla y armar pequeños bollos que los aplastarán un poco con el palo de amasar para darle una apariencia más plana y poder ponerle el relleno que prefieran.

– Rellenar el hueco del pan con el queso elegido y cerrar la masa para que el mismo quede en el centro. Colocar un poco de aceite en una sartén, ponerla al fuego un minuto y cocinar los pancitos de papa y queso hasta que queden dorados de ambos lados y blandito por dentro (si lo prefieren, pueden cocinarlos al horno a 180° hasta que tomen color). Listo, ya están para disfrutar.

Fuente: Crónica