

Masitas saladas: la receta económica con un ingrediente secreto para la hora del mate

03/05/2024



Las **masitas saladas** son una **receta** clásica para disfrutar a la hora del mate y compartir con amigos. Aprendí a prepararlas con un **ingrediente secreto** para que te queden con un sabor único y su textura crujiente.

Una **receta** económica, versátil y fácil de hacer para compartir con muchas personas o comer como snack a cualquier hora del día. Animate a hacerlos con el **ingrediente secreto** y que queden perfectos para sumergir en salsas, **dips** o cremas, añadiendo un toque crujiente y sabroso a cualquier plato.

Los ingredientes necesarios para hacer la receta de masitas saladas

- 200 gramos de harina 0000
- Sal
- Luego, armar una masa y dejarla descansar media hora.
- Estirar la masa para poder cortar las masitas, dependiendo la forma y el tamaño que se prefiera.
- Ahora, pincelar con un poco de agua y espolvorear con granitos de sal, incluso también se puede espolvorear con algún condimento para que queden con un sabor único.
- Llevar a horno 15 minutos y cuando estén con los bordes ligeramente dorados, sacarlas y ya estarán listas para disfrutar.

Ideas para dips para disfrutar con las masitas saladas

- **Dip de zanahoria:** Procesar la zanahoria agregándole el queso crema, la mayonesa, el aceite de oliva y la pimienta.
- **Dip clásico de queso:** Lleva queso cremoso, mayonesa y cebolla de verdeo o ciboulette.
- **Dip de berenjena:** Llevar la berenjena al horno y una vez que esté blanda, colocarla en un bowl y procesar con el queso crema, aceite y los condimentos.
- **Dip de morrón y cheddar:** Licuar pimientos rojos escurridos, queso cheddar rallado y un taza de queso crema.

Fuente: Radio Mitre