

Pan «de globo» en sartén: una receta con solo tres ingredientes para disfrutar en cualquier momento

07/05/2024



Cuando se desea disfrutar de un plato **simple y rápido**, pero **rico y casero a la vez**, existen múltiples opciones disponibles que se pueden preparar. Entre ellas, se encuentra este **pan «de nube»** cuya **receta** es fácil de hacer en la **cocina**: posee solo tres ingredientes y está la posibilidad de comerlos solos o rellenos con los ingredientes de preferencia.

Es ideal para **cualquier momento del día**, puesto que hasta se pueden adaptar como si fuesen tostadas o con una salsa a

elección. Lo más llamativo es que no contienen ciertos ingredientes que suelen tener otros tipos de panes, como manteca, aceite y huevo.

Quienes los prueben quedarán encantados con el resultado y hasta desearán volver a comerlos, ya que son **deliciosos y versátiles**. Incluso, el tipo de harina utilizada se puede modificar de acuerdo a los requerimientos de cada cocinero, pudiéndolos transformar en, por ejemplo, aptos para celíacos.

Ingredientes para elaborar el pan «de globo»

Para aproximadamente **6 panes**, los elementos necesarios son:

- 200 gramos de harina 0000 o la de preferencia.
- 150 gramos de yogur firme o queso crema.
- 1 pizca de bicarbonato de sodio.

Pan «de globo»: modo de preparación

1. En un bol, colocar los 200 gramos de **harina 0000** o la elegida según las preferencias.
2. Sumarle la pizca de bicarbonato de sodio y **mezclar bien** ambos ingredientes.
3. Añadir los 150 gramos de yogur firme o de **queso crema**.
4. Integrar bien y formar un **bollo liso**.
5. Una vez que la masa esté uniforme, cortar en **6 partes iguales** y estirar una por una, con ayuda de un palo de amasar o cualquier utensilio similar.
6. Cuando estén bien finitas, ponerlas de a una a cocinar en una **sartén caliente** con el fuego al máximo (sin engrasar).
7. Dejarla unos segundos y, cuando se empiecen a formar las primeras burbujas sobre la superficie de la masa, **darla vuelta**.

Fuente: Crónica