

# Paso a paso: Cómo hacer rollitos de queso y ajo

04/08/2024



Los días grises son una gran oportunidad para desplegar las habilidades culinarias y preparar una rica **receta**. En estos casos, los **rollitos de queso y ajo** no fallan, ya que se trata de una preparación exquisita y **salvadora** que sirve tanto para la **merienda** como para cortar la jornada con una **picada**.

Esta **receta salada** es ideal para cualquier ocasión, ya que se adaptan a todo tipo de escenarios, principalmente si se acompañan con unos buenos mates o incluso para untarles alguna salsa. Además, lleva ingredientes **accesibles** que se consiguen en cualquier supermercado o almacén barrial.

El resultado es una masa hiper esponjosa y con buena miga que junto al sabor del queso, el crocante del gratinado y la cremosidad del ajo, no tiene probabilidad de fallar. Todos los comensales querrán saber la receta.



## **Ingredientes para hacer rollitos de queso y ajo, ideales para la merienda o la picada**

- 500 gramos de harina 0000
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 huevo
- 250 ml de leche
- 50 gramos de manteca
- 10 gramos de levadura seca
- Queso rallado (cantidad a gusto)



## **Rollitos de queso y ajo: paso a paso para hacer esta receta salada que no falla**

- 1) En un bol, colocar la harina junto con la sal y el azúcar y revolver. Por otro lado, mezclar la levadura con la leche, removiendo hasta que se integren completamente.
- 2) Volcar la mezcla de la harina sobre la mesada y hacer un hueco en el centro. Dentro de él, verter la leche con levadura y empezar a unir los ingredientes con la mano.
- 3) Antes de formar la masa, añadir el huevo y continuar con el amasado. Hacer lo mismo con la manteca.
- 4) Seguir amasando hasta conseguir un bollo homogéneo. Dejar reposar por un tiempo hasta que duplique su tamaño.
- 5) Luego, colocar la masa nuevamente sobre la mesada y estirla con el palo hasta lograr una forma cuadrada.
- 6) Rellenar la masa con el queso. Lo ideal es ubicarlos en

línea recta, para que todos los rollos queden bien rellenos.

7) Enrollar la masa y cortar los rollos manteniendo un grosor similar. Para que no se desarmen o rompan antes de cocinarse, se recomienda cortarlos con un hilo.

8) Poner los rollitos en una fuente, pincelarlos con huevo y espolvorearlos por encima con queso rallado. Cocinar por 40 minutos en el horno, hasta que queden dorados.

Fuente: Crónica