

Pochoclos de queso: una receta innovadora, económica y deliciosa

23/10/2024



A la hora de ver una serie o una película en casa, armar una merienda acompañada de unos mates e invitar a amigos y familiares a pasar un buen momento siempre es una excelente idea. Las degustaciones son perfectas para crear un ambiente acogedor y disfrutar de la compañía, por lo que si buscas algo delicioso para preparar, esta **receta** sencilla, económica y sabrosa de **pochoclos de queso** hechos con masa de chipá son para vos.

Por lo general, los pochoclos son un clásico en las reuniones y siempre aportan un toque especial. Así, para los que prefieren los bocadillos salados, su reversión de queso con textura crujiente y sabor irresistible se presentan como una increíble manera de deleitar a sus invitados y que nadie pueda parar de comerlos.

Receta de “pochoclos de queso”, un bocadillo que no querrás dejar pasar



Receta de “pochoclos de queso”, un bocadillo que no querrás dejar pasar (Imagen ilustrativa)

Hacer estos pochoclos de queso con masa de chipá es realmente sencillo y rápido, lo que significa que podrás dedicar más tiempo a disfrutar con tus seres queridos. A continuación, te compartiremos los pasos para que puedas sorprender a todos con este snack irresistible y lleno de sabor. ¡Manos a la obra!

Ingredientes:

- 250 g de harina leudante
- 250 g de queso crema
- 1 pizca de sal
- 250 gramos de queso rallado (el que más les guste)

Preparación:

-Comenzá por precalentar el horno a 180 °C. Esto asegura que los pochoclos se cocinen de manera uniforme y salgan todos parejos.

– En un bowl grande, tamizá la harina leudante junto con la pizca de sal. Esto ayudará a que la mezcla sea más aireada y evitará grumos. Agregá el queso crema a la mezcla de harina y sal. Usá un tenedor o tus manos para mezclar hasta obtener una consistencia homogénea. La masa debería ser suave y fácil de manipular.

-Incorporá el queso rallado a la mezcla y revolvé bien hasta que se integre completamente. Esto le dará ese delicioso sabor a queso que tanto buscas.

-Con las manos, formá pequeñas bolitas de masa (del tamaño de una nuez) y colocálas en una bandeja con silicona para hornear, es importante que no las engrases o enmanteques previamente, ya que no se pegan. Asegúrate de dejar un poco de espacio entre cada bolita, ya que se expandirán al cocinarse.

-Lleva a cocinar durante unos 20-25 minutos, o hasta que los pochoclos estén dorados y firmes al tacto. Una vez que estén listos, sacálos del horno y dejálos enfriar unos minutos antes de servir. Son ideales para acompañar con una infusión y disfrutá de una tarde con tus seres queridos.

Fuente: Crónica