

Receta de rollos de jamón y queso, ideales para la picada o para acompañar los mates

06/01/2024



Con la llegada del verano disminuyen las ganas de cocinar, por eso hoy te traemos una receta que no solo es sencilla de preparar, sino que es económica y rendidora, por lo que te servirá para varias comidas.

Se trata de la receta de rollos de jamón y queso, similares a los tradicionales rollos de canela, pero en su versión salada. Esta novedosa y original receta es ideal para acompañar los mates o incluso si se quiere sumar a una picada.

A continuación, el paso a paso detallado de esta preparación que es fácil, lleva pocos ingredientes y se hace en un lapso de tiempo muy corto.

Receta de rollos de jamón y queso

Ingredientes

500 gramos de harina 0000

1 cucharada de sal

1 cucharada de azúcar o miel

250 mililitros de leche tibia

30 gramos de levadura fresca

60 gramos de manteca pomada

Jamón y queso (en porciones generosas).



Seguí el paso a paso para hacer estos riquísimos rollos de jamón y queso.

Procedimiento

1. Para realizar los rollos salados primero tenés que colocar en un recipiente grande la harina en forma de corona, con la sal (alrededor de la corona de harina, así evitamos el contacto directo con la levadura) y la levadura fresca.

2. Luego, a la mezcla le sumás el azúcar o la miel, la leche tibia y, por último, la manteca pomada.

3. La masa de los rollos salados se puede realizar con una máquina o, en su defecto, hacer el proceso de unificación a mano hasta obtener una masa lisa y homogénea.

4. Luego de que se haya formado la masa, deberás dejar reposar por al menos 45 minutos o hasta que veas que la masa duplicó su tamaño. Se recomienda dejarla tapada con un repasador

limpio o papel film en un lugar cálido, como adentro del horno (apagado) o al lado de la cocina.

5. Mientras tanto, podés rallar o picar el queso y el jamón. También podés optar por usarlos en fetas.



La receta de rollos de jamón y queso para acompañar la picada o unos buenos mates.

6. Luego de que la masa levó, pasala a la mesada y estírala con un palo de amasar en forma de rectángulo. Una vez que está bien estirada, colocar el jamón y el queso por encima.

7. A continuación, enrollar la masa, como si fuera un pionono, hasta formar un gran rollo. Posteriormente, cortar los cilindros de masa según el grosor que deseés.

8. Por último, en una placa previamente enmantecada, poner los rollos salados y sobre estos podés pincelar con huevo batido o podés optar por espolvorear un poco de azúcar si deseás que tenga un toque agridulce.

9. Ya en el paso final, meté los rollos salados al horno por 15 minutos a 180 grados o hasta que se vean bien dorados. Servir y disfrutar.

Fuente: Crónica