

# Receta de tortas fritas rellenas de queso: una opción salada y deliciosa para la tarde

01/12/2025



La **torta frita** es un manjar típico de la **gastronomía** de Hispanoamérica que usualmente se preparan de forma redondeada y achatada.

Se cree que el **origen de esta delicia es alemán**, derivado del bocadillo Kreppel, o árabe que posteriormente, y tras la invasión árabe de la península ibérica, podría haber sido adoptada por sus habitantes y provocar la creación de variantes originarias de este territorio. Serían los españoles quienes, en **masiva inmigración**, los llevaron consigo a América.

Con el clima gris, esta delicia se vuelve una aliada para acompañar la tarde. En esta oportunidad te damos unos tips

para reversionarla con relleno de queso y así variar las opciones dulces y sumar un toque salado.

## Cómo hacer torta fritas rellenas

### Ingredientes

- 500 g de harina 000
- 1 cdita de sal
- 2 cdas de grasa derretida o manteca
- 200 ml de agua tibia (aprox.)
- 200 g de queso cremoso o mozzarella
- Aceite o grasa para freír



Torta frita rellena Foto: Cocineros Argentinos

### Paso a paso

1. En un bowl, mezclá la harina con la sal. Sumá la grasa o manteca derretida y empezá a integrar con las manos
2. Agregá el agua tibia de a poco hasta formar una masa

blanda, lisa y fácil de estirar

3. Pasá la masa a la mesada y amasá unos minutos hasta que quede uniforme
4. Cubrila con un repasador y dejala reposar 20–30 minutos para que se relaje y sea más sencillo estirla
5. Dividí la masa en bolitas del tamaño de una mandarina
6. Estíralas con un palo de amasar formando discos finos
7. Cortá el queso en cubitos o bastones. Colocá un trozo en el centro de cada disco. Cerrá con otro disco por encima o doblá al medio para formar media luna
8. Presioná bien los bordes con los dedos o un tenedor para que no se abran al freír
9. Calentá aceite o grasa en una olla profunda. Cuando esté bien caliente (pero no humeante), colocá las tortas fritas y freí hasta que se inflen y doren
10. Dale vuelta para que la cocción sea pareja
11. Retíralas y dejalas sobre papel absorbente. Servilas calientes para que el queso esté bien fundido.

Fuente: Canal 26