

# Rolls de queso: una receta sencilla, económica y con mucho sabor

13/05/2024



Llega la hora de la merienda y muchos comensales entran en el remolino de dudas respecto a cuál es el platillo ideal para acompañar el mate. Las opciones de panadería como las medialunas, los pancitos saborizados o los bizcochitos de grasa suelen ser las alternativas más recurrentes, sin embargo, existe un universo mucho más amplio de bocadillos que se pueden elegir.

En este sentido, dentro de la multiplicidad de preparaciones saladas que ofrece la gastronomía argentina, se encuentran platillos tradicionales como la pastafrola o el tiramisú y otras que son renovaciones de los clásicos como las chipepas, los alfacockies o las palmeritas saladas.

Así, para estos días de frío donde comemos más y nos gusta encontrarnos en familia, les traemos la receta de unos rolls

rellenos de queso que se proponen convertirse en un especial de la tarde y van muy bien como complemento de la infusión ¿Te animás a probarlos?

No lleva mucho tiempo de preparación, se hace con ingredientes que todos tienen en casa y su textura quedará increíble, igual a la que conseguiría un verdadero profesional. Sorprendé a tus seres queridos con estos deliciosos rollcitos de queso y jamás dejarán de pedirte que los vuelvas a preparar.

## **INGREDIENTES**

### **Para la masa:**

- 500 gramos harina 0000
- 1 cucharada sal
- 1 cucharada azúcar
- 1 huevo
- 250 ml leche
- 50 gramos de manteca
- 10 gramos levadura seca

### **Relleno:**

- Queso crema (cantidad a gusto)
- Queso rallado (cantidad a gusto)
- Queso azul (opcional)

## **PARA PREPARARLOS:**

-Primero que nada colocarán en un recipiente la harina junto con la sal y el azúcar y van a revolver bien. Por otro lado, van a mezclar la levadura con la leche, removiendo bien hasta que se integren los alimentos.

-Luego volcarán la mezcla de la harina sobre la mesada y le harán un hueco en el medio para incorporar el resto de los ingredientes. Verter la leche con levadura allí y con la mano

empezar a unir los ingredientes.

-Antes que se empiece a formar la masa, añadir el huevo. Continuar con el amasado. Agregar la manteca y seguir mezclando. La masa se puede llegar a desarmar un poco mientras la forman, pero no importa, continuar hasta que les quede un bollo homogéneo. Dejar reposar por un tiempo, pueden taparlo con un repasador, hasta que duplique su tamaño.

-Cuando pase el tiempo estipulado, van a colocar la masa nuevamente sobre la mesada y van a estirarlo con el palo hasta que quede cuadrado o una forma similar. Rellenar la masa con los distintos tipos de queso que hayan elegido (poner los quesos en línea recta para que todos los rolls queden bien rellenos).

Fuente: Crónica