

Una receta imperdible: Palmeritas de jamón y queso

19/06/2024



Para muchos la cocina se transforma en el espacio perfecto para experimentar sus habilidades creativas y poner a prueba sus capacidades culinarias. No obstante, aunque el ámbito gastronómico es un mundo lleno de ideas y **recetas** por experimentar, siempre surge el momento de las dudas respecto a cuál es la mejor opción para sorprender a seres queridos y acompañar las infusiones de la tarde.

De este modo, mientras hay gente que se decanta por las comidas clásicas para degustar con el mate, otros prefieren innovar y buscar alternativas más divertidas para probar. Así, en esa búsqueda por encontrar nuevos bocadillos, los usuarios crearon y compartieron diferentes propuestas, muchas de ellas reversiones de platillos clásicos, a los que se puede recurrir, entre los que se encuentran las chipepas, los flanes salados, los muffins de queso o la torta matera con condimentos.

En esta oportunidad, les traemos una variante de las tradicionales palmeritas de panadería que no solo los ayudarán a ganarse el cariño de sus cercanos, sino también cuidar el bolsillo, ya que se hacen con pocos ingredientes y en muy sencillos pasos. Prendé el horno, prepara lo que necesitás y ponete manos a la obra.



INGREDIENTES:

- 1 tapa de tarta de hojaldre
- Ajo en polvo
- Orégano
- 100 gramos de jamón
- 100 gramos de queso de máquina
- Queso rallado
- 1 huevo

PREPARACIÓN:

– Primero que nada van a desenrollar la tapa de hojaldre y la espolvorearán con el ajo en polvo y orégano. Luego, colocarán una capa de queso y, encima, una capa de

jamón cocido. El relleno tiene que quedarles bien esparcido por toda la base, así después no les quedan baches sin relleno.

-Enrollar de un lado hacia el centro apretando bien el hojaldre. Llegamos hasta la mitad. Hacemos lo mismo del otro lado para darle la forma característica a las palmeritas (si notan que el hojaldre está muy blando pueden meterlo unos 10 o 15 minutos a la heladera para que quede más firme).

- Cortar el arrollado de hojaldre en rodajas de 1 cm más o menos e ir depositando las galletitas sobre una fuente para horno enmantecada o con papel manteca para que no se peguen. Intenten ponerlas alejadas, ya que en la cocción crecen y por ahí se les desarmen si están muy juntas.

- Batir el huevo y pincelar bien las palmeritas tanto por encima como por los lados para darle otra consistencia. Precalentar el horno a 180° y cocinar por unos 15 o 20 minutos hasta que estén doradas de ambos lados y listo, ya están prontas para disfrutarse.

Receta de masa de hojaldre para palmeritas saladas o tartas



INGREDIENTES:

- 1/2 taza aceite
- 1/2 taza agua
- 1 huevo
- 2 o 3 tazas harina 0000
- 1 cucharada de sal fina
- 1 cucharada grande de almidón de maíz
- 1 cucharadita de polvo de hornear

PREPARACIÓN:

-Batir el aceite con el agua y el huevo. Agregar de a poco la harina, mezclando bien hasta formar una masa tierna. Armar un bollo y coloca sobre mesada enharinada.

-Estirar bien y untar con aceite la base. Espolvorear con la mezcla de almidón y polvo de hornear. Doblar la masa sobre sí misma, en tres, como si fuera un paquete. Estira nuevamente y repite la operación anterior. Cuida de doblar siempre en el mismo sentido. La cantidad indicada de almidón de maíz alcanza para espolvorear 3 veces.

Cuando termines de doblar la masa las veces necesarias, que son 3 o 4 vueltas, la llevarán a la heladera y la dejarán hasta el momento de usarla. La cantidad indicada rinde dos tapas de tarta grande.

Fuente: Crónica