

# Una receta innovadora: El ingrediente secreto para hacer un brownie salado

31/05/2024



Con un ingrediente secreto y una receta muy sencilla se pueden crear unos brownies salados. Si bien tiene la misma forma y textura que la versión clásica, esta reversión es ideal para los fanáticos de lo salado.

En menos de media hora se puede realizar este paso a paso para hacer brownies salados, que no requiere conocimientos previos en la cocina y lleva pocos ingredientes. Es una receta rendidora y con un sabor inigualable que sin dudas dejará asombrados a todos los comensales.

Estos son perfectos para toda hora, sirviendo tanto de aperitivo como acompañamiento de los mates o a modo de snack. Por su modo de preparación, estos bocaditos salados se caracterizan por ser esponjosos por dentro y crujientes por fuera, gracias al queso gratinado.

# Los ingredientes necesarios para preparar la receta de brownie salado

- $\frac{1}{4}$  de taza de leche.
- **Ingrediente secreto: 1 cucharada de ají triturado.**
- 2 huevos.
- $\frac{3}{4}$  tazas de crema de leche.
- 1 cucharada de sal.
- 200 gramos de queso pategras, u otro queso semi duro.
- 1 taza de harina 0000.
- 1 cucharadita de polvo de hornear.

## El paso a paso de la receta de brownie salado con un ingrediente secreto

1. Colocar en un bol la leche, junto al queso rallado y los huevos. Después, agregar la harina y el polvo de hornear y mezclar bien hasta integrar todos los ingredientes.
2. En una fuente para horno, preferiblemente de vidrio, colocar la mezcla homogénea. Distribuir bien por toda la superficie y cubrir con otra capa de queso.
3. Llevar al horno a 180°C por 25 minutos.
4. Retirar y cortar las porciones en el tamaño deseado. Se puede complementar con una salsa a base de perejil o ajo.

Para darle un toque más de sabor, se pueden añadir otros ingredientes como jamón, panceta o tomates secos a la preparación.

Fuente: Radio Mitre