



Chipás

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Descubrí esta receta clásica de chipás, preparada con quesos Pategrás y Reggianito, para disfrutar en cualquier momento.

Complejidad



Difícil

Tiempo



30-60 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Simple
Manteca
Pategrás
Reggianito rallado

INGREDIENTES

- 500 gr Queso Pategrás rallado
- 1 cda jugo de limón
- 6 cditas polvo de hornear
- 100 gr manteca
- 6 huevos
- 300 gr Queso Reggianito rallado
- 375 cm³ leche
- 2 cditas sal
- 1 kg fécula de mandioca

PREPARACIÓN

1. Prender el horno a temperatura alta. En un bowl mezclar la fécula con la sal y el polvo de hornear y formar una corona. En el centro de la corona colocar los huevos y la manteca.
2. Con las manos o con una cuchara comenzar a mezclar la fécula con los otros ingredientes.
3. Ir agregando de a poco la leche (cortarla previamente con el jugo de limón). Cuando reste poca fécula para unir, añadir los quesos y terminar de formar la masa, que debe quedar algo húmeda.
4. Espolvorearse las manos con fécula y formar esferas de 3-4 cm de diámetro.
5. Distribuir las en placas, dejando 3 cm entre cada una, ya que durante la cocción doblan su volumen.
6. Cocinar durante 16-18 minutos en horno fuerte, cuidando de no abrir el horno hasta que hayan pasado 12 minutos. Están listos cuando al presionar la superficie recobran rápidamente su forma.
7. Servir calentitos.