

# Chipá



## Ingredientes

**Manteca:** 300 g

**Huevos:** 4 Unidades

**Harina de mandioca:** 1 k

**Leche:** 1 Chorrillo

**Queso Fresco:** 600 grs.

**Queso Parmesano:** 600 grs.

**Sal:** Una pizca

## Preparación de la Receta

- Formar una corona en mesada con 1 kg de *harina de mandioca*, espolvorear con 1 pizca de sal.
- Cortar el queso fresco en cubos y rallar el queso parmesano.
- Verter en el centro 4 huevos, 300 gr de *manteca*, 600 gr de queso fresco y 600 gr de queso parmesano
- Integrar a mano desde el centro a los bordes hasta obtener una masa lisa y que no se pegue (si es necesario agregar un chorrillo de leche).
- Formar bolitas de tamaño deseado y uniforme
- Disponerlas en una placa para horno enmantecada.
- Hornear a 180 grados durante 20-25 minutos o hasta que esté dorado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chipa-2>