Chipa por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Huevos: 6 Unidades
Leche: 200 grs
Queso semiduro - Fontina: 200 grs
Fécula De Mandioca: 800 grs
Manteca: 240 grs
Queso rallado: 200 grs

Preparación de la Receta

- Cortar el queso semiduro en cubos pequeños y reservar.
- Colocar fécula de *mandioca*, queso semiduro en cubos y queso rallado en la mesada en forma de corona.
- Colocar en el centro los huevos.
- Comenzar a amasar con las manos desde el centro incorporando los ingredientes.
- Ir agregando leche de a poco hasta tomar la masa y formar un bollo.
- Cortar trozos de masa, hacer bolitas con las manos y llevar a placa de horno.
- Cocinar a 180 °C hasta *dorar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chipa-por-juan-manuel-herrera