Chipá y pan con chicharrón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chipá

Sal: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Leche: 1/4 Taza
Harina de mandioca: 750 g
Huevos: 4 Unidades
Grasa vacuna derretida: 1 Taza
Queso fresco rallado: 200 g
Queso gruyere rallado: 200 g

Pan con chicharrón

Sal: A gusto
Harina 0000: 1 k
Grasa de vacuna: 200 g
Agua: 1/2 L
Levadura: 30 grs.
Azucar: 2 cditas.

Preparación de la Receta

Chipá

- Coloque en un bowl la *harina* junto con los tres tipos de quesos
- Mezcle e incorpore la grasa derretida, los huevos, la leche y la sal
- Mezcle hasta incorporar los ingredientes, luego amase suavemente hasta unir por completo.

Pan con chicharrón

- Caliente en una olla el agua hasta entibiar.
- Corte la grasa en trocitos
- Coloque en una olla tres cucharadas de agua y la grasa bien separada

- Cocine a fuego mínimo hasta *dorar*.
- Coloque en la mesada la *harina* en forma de corona y espolvoree la sal sobre los bordes
- Agregue en el centro la *levadura*, el agua tibia, el azúcar y la grasa donde cocino los chicharrones previamente colada y tibia
- Una la preparación integrando la *harina* desde afuera hacia dentro y luego agregue el **chicharrón**.
- Termina de unir la masa con las manos hasta conseguir una textura uniforme.

Armado

- Tome pequeñas porciones de la masa de chipá y forme bollitos o una rosca.
- Tome pequeñas porciones de la masa de *chicharrón* y forme bollitos, luego aplaste suavemente dándole forma alargada
- Tape y deje levar.
- Coloque ambas preparaciones en una placa para horno y cocine a temperatura media hasta *dorar*.
- Presentación
- Coloque los panes en una fuente y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chipa-y-pan-con-chicharron