

# Croston de queso

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 100 g

**Queso Parmesano Rallado:** 100 g

**Harina integral:** 200 g

**Perejil:** 20 g

**Queso gruyere rallado:** 100 g

**Agua tibia:** 1/2 Taza

**Ajo:** 2 Dientes

**Levadura:** 15 g

**Semolin:** 300 g

**Harina 0000:** 500 g

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, mezclamos en un bol 500 gramos de *harina* blanca, 300 gramos de *semolín* y 200 gramos de *harina* integral. Luego, hacemos un hueco en el centro y añadimos 15 gramos de *levadura*, cantidad necesaria de agua tibia y 1 cucharada de *harina*.
- Cuando se active la *levadura*, amasamos hasta obtener una masa lisa. Luego, llevamos a una placa para horno, realizamos cortes a lo largo de la superficie, espolvoreamos con *semolín* y dejamos levar hasta que se duplique su volumen.
- Luego, llevamos a un horno fuerte hasta que la superficie esté dorada. Reservamos.
- Por otro lado, mezclamos *manteca*, *perejil*, *ajo* rallado, queso parmesano rallado y queso gruyere rallado.
- Para armar el sándwich, cortamos el pan transversalmente y untamos ambos lados con la mezcla de *manteca* y quesos.
- Llevamos al horno a *gratinar* y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/croston-de-queso>