Dedito de queso



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para la salsa:

Cilantro: 1 Manojo
Limones en jugo: 2 Unidades
Sal:
Aceite De Oliva:
Ajo: 1 Diente
Palta: 1 Unidad
Tabasco: 1 Pizca

Para los deditos:

Agua:
Azucar: 1 Pizca
Mantequilla: 300 g
Sal: 1 Pizca
Levadura en polvo: 10 g
Harina: 800 g
Queso tipo gouda: 400 g
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Para comenzar elaboramos la masa

Para ello

en un bol, mezclamos la harina, la levadura, la sal y el az&uacute

- Car.
- A continuación incorporamos la *mantequilla* pomada y mezclamos con las manos.

- Luego, añadimos agua a temperatura ambiente y amasamos hasta conseguir una masa suave y tersa
- Luego, pasamos a una mesa de trabajo y amasamos hasta que no se pegue a las manos
- Dejamos reposar a temperatura ambiente en un bol tapada con un paño.

Para la salsa

en un bol, a&ntilde

- Adimos la *palta*, sal, el *ajo* y el *cilantro* picados, el tabasco, el *jugo* de *limón* y pisamos con un tenedor hasta conseguir una *crema*
- Colocamos en un vaso y reservamos.
- Después, cortamos el queso en bastones de unos 10 cm y de 1, 5 cm de ancho
- Reservamos.
- Estiramos la masa y la cortamos en tiras de un dedo de grosor
- Enrollamos con la masa los bastones de queso.
- En una sartén con abundante aceite de oliva freímos los bastones
- Los escurrimos sobre papel absorbente para evitar el exceso de grasa.
- Emplatamos en vasos y acompañamos con la salsa.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dedito-de-queso