elGourmet

Fiesta para chicos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Galletitas de queso

Crema de leche: 1 cda.
Harina: 200 grs.
Manteca fría: 100 grs.
Huevo: 1 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 60 g

Macetas de pan relleno

Levadura: 50 grs.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Harina: 1 k

Muffins de zanahoria, choclo y jengibre

Queso Blanco: 300 g
Almendras: 50 g
Canela En Polvo: 2 cdas.
Huevos: 5 Unidades
Jengibre rallado: 1 1/2 cda.
Nueces: 50 g
Ralladura de naranja: 1 cda.
Azucar impalpable: 3 cdas.
Jugo de Naranja: 1 Taza
Azucar rubia: 75 Cantidad necesaria
CHOCLOS: 150 g
Azucar comun: 75 g
Manteca pomada: 225 grs.
Harina Leudante: 250 g
Zanahoria rallada: 200 k
Pasas de Uva: 50 grs.

Patitas rebozadas con nachos

Perejil picado: 2 cdas.
Huevos: 4 Unidades
Ketchup: 3 cdas.
Alitas de pollo: 1 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Salsa de soja: 2 cdas.
Harina: Cantidad necesaria
Nachos: Cantidad necesaria

Relleno para las macetas

Romero: 10 Ramas
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Panceta: 250 g
Tomates cherry: 1/2 k

Preparación de la Receta

Macetas de pan relleno

- Coloque los ingredientes en un bowl, luego intégrelos con la ayuda de un cornet desde afuera hacia adentro, una vez unidos los ingredientes amase hasta conseguir una masa homogénea, deje reposar cubierta con un repasador en un lugar calido hasta que duplique su volumen.
- Transcurrido el tiempo de reposo espolvoree la mesada con *harina* y desgasifique la masa, luego estírela con las manos.
- Una vez estirada la masa espolvoree con *panceta* previamente dorada y cortada en daditos, luego enrolle y corte en pequeñas porciones formando bollos
- Tome algunos de los bollos y colóqueles dentro tomates cherry.
- Unte las macetas de terracota con aceite y coloque dentro los bollos de masa, decore con ramitas de *romero* y espolvoree con queso parmesano rallado, proceda del mismo modo con el resto de las macetas y bollos.
- Deje reposar nuevamente durante 30 minutos y luego cocine en horno a 200ºC hasta que estén dorados.

Galletitas de queso

- Coloque en una procesadora todos los ingredientes y procese hasta arenar
- Espolvoree la mesada con *harina* y una la masa con las manos, luego estire con un palo de amasar y con moldes de diferentes formas arme las galletitas, acomode en una placa y deje reposar nuevamente en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.
- Cocine en horno precalentada a 200ºC hasta que estén doradas.

Patitas rebozadas con nachos

- Limpie las alitas de *pollo* y desprenda la carne del *hueso* llevando la carne hacia uno de los extremos pero sin separarla por completo del *hueso*.
- Coloque en un bowl los huevos junto con el *ketchup*, el *perejil* picado y la salsa de soja
- Mezcle.
- Pase las alitas por *harina* y luego deje macerar dentro del bowl con *huevo* unos 15 minutos aproximadamente.
- Pique los nachos y colóquelos en una fuente, trascurrido el tiempo de maceración pase las patitas por los nachos picados.
- Luego deje reposar en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las patitas hasta que estén doradas, retire y escurra sobre papel absorbente.

Muffins de zanahoria, choclo y jengibre

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada junto con el *jengibre* rallado, la ralladura de *naranja*, el azúcar blanca y rubia y el *jugo* de *naranja*, bata a blanco.
- Luego incorpore los huevos de a uno mientras sigue batiendo hasta obtener una *crema* lisa
- Agregue luego y mientras sigue batiendo los choclos rallados junto con la *zanahoria* rallada.
- Coloque en un bowl la *harina leudante* junto con la canela, mezcle y agregue las almendras, las nueces y las pasas de uva.
- Incorpore la preparación de *harina leudante* a la preparación anterior de *choclo* y *zanahoria*, mezcle bien hasta integrar.
- Vierta la preparación en moldes siliconados y cocine en horno a 220ºC durante 15 minutos aproximadamente.
- Mezcle el queso *crema* junto con el azúcar impalpable.

Armado

- Retire las macetas de pan del horno y deje enfriar, luego desmolde.
- Sirva las patitas a temperatura ambiente.
- Desmolde los muffins y una vez fríos unte con abundante queso *crema*.

Presentación

- Sirva en fuentes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fiesta-para-chicos