

# Bastones Crocantes de Harina de Maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Caldo de verduras:** 1500 cc

**Mantequilla:** 1 cda

**Perejil:** 2 cdas

**Sal:** c/n

**Harina de maíz precocida:** 500 Gramos

**Panko:** c/n

**Queso rallado:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- En una olla con el caldo caliente, agregar de a poco y en forma de lluvia la **harina** de maíz, revolviendo con una cuchara de madera.
- Incorporar la *mantequilla*, el *perejil* picado, el queso rallado y sal sin dejar de revolver
- Trabajar hasta cocinar y lograr el espesor deseado.
- Retirar del fuego, volcar en una placa engrasada con *mantequilla*, alisar con una espátula y llevar a frío hasta que se endurezca.
- Una vez frío, cortar en bastones, espolvorear con queso rallado, *panko* y sal.
- Llevar a horno fuerte hasta que se doren
- Retirar y servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/harina-de-maiz-crocante>