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