

# Pastelitos criollos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Harina:** 600 grs.

**Manteca:** 150 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Dulce de membrillo:** 300 g

**Sal:** Una pizca

## Cubierta

**Naranja:** 1 Unidad

**Miel:** 200 grs.

## Mate cocido

**Leche:** 1 L

**Yerba mate:** 2 Tazas

**Miel:** A gusto

## Varios

**Grasa bovina:** 1 k

**Manteca:** 200 g

**Harina:** 100 grs.

## Preparación de la Receta

- Corte el dulce de membrillo en cubos grandes.
- Reserve.
- Derrita los 200 g de *manteca*. Reserve.
- En la mesa de trabajo forme una corona con la *harina*.
- En el centro coloque los 150g de *manteca* pomada.
- Tome poco a poco la *harina* hasta formar una masa granulada.

- Agregue la sal, vuelva a formar una corona e incorpore agua poco a poco hasta formar un bollo de masa lisa.
- Estire la masa con un palote hasta lograr una lámina de 1 centímetro de espesor.
- Pinte la superficie con *manteca* derretida, espolvoree con *harina* y doble la masa en dos.
- Estire nuevamente dándole forma rectangular, pincele nuevamente con la *manteca* derretida, espolvoree con *harina* y practique 4 dobleces.
- Continúe estirando, pincele nuevamente con la *manteca* derretida, espolvoree con *harina* y haga tres dobleces.
- Finalmente estire hasta formar un rectángulo de 2 mm de espesor.
- Con la ayuda de un cuchillo filoso corte cuadrados de 8 cm de lado.
- Tome un cuadrado de masa, coloque en el centro 1 cubo de dulce de membrillo, moje con agua alrededor del dulce
- Cubra con otro cuadrado de masa sin juntar las puntas, debe formar una estrella de 8 puntas.
- Presione con los dedos alrededor del dulce.
- Tome con los dedos, apriete y lleve hacia arriba las cuatro puntas del cuadrado de base.
- Caliente la grasa sobre las brasas a 160°C y cocine allí los pastelitos hasta que se vean dorados.

## Cubierta

- Ralle la cáscara de la *naranja*.
- En una *cacerola* caliente la miel sobre las brasas y agregue la ralladura de *naranja*.
- Pincele los pastelitos ya cocidos.

## Mate cocido

- En una *cacerola* caliente la leche con la yerba mate hasta que rompa el hervor.
- Pase por un *tamiz* de malla fina.
- Endulce con miel.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastelitos-criollos>