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 160ºC 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