

Picada con Chipá Frito



Ingredientes

Aceite para freír: c/n

Huevo: 1 unidad

Manteca blanda: 50 Gramos

Queso Reggianito: 80 Gramos

Sal: 1 Pizca

Fécula De Mandioca: 250 Gramos

Leche: 100 mililitros

Pimienta Negra: c/n

Queso pategras: 80 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar aceite en una olla.
- En un bowl, mezclar la fécula de *mandioca* con el polvo de hornear.
- Incorporar el *huevo*.
- Agregar la *manteca* a temperatura ambiente y la leche.
- Integrar los quesos Pategrás y Reggianito.
- Unir la preparación.
- Agregar sal y pimienta.
- Formar bolitas con las manos y freírlas.
- Sumar los chipá calientes a la picada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/picada-con-chipa-frito>