COCINA EN CASA

Tequeños de queso (Venezuela)

Fuente: bonviveur.es

Masa frita rellena de queso: ¿suena bien verdad? Pues los tequeños venezolanos son un snack genial, donde un corazón de queso es envuelto por una masa con mantequilla y juntos se fríen, con un resultado crujiente por fuera y fundido por dentro.

Ingredientes:

* 320 g de harina común
* Sal fina
* 85 g de mantequilla fría
* 1 huevo
* 300 g de queso blanco -podemos sustituirlo con provolone o San Simón da Costa
* Aceite de girasol para freír

Preparación:

* En el bol de una amasadora -pero podemos hacerlo perfectamente también a mano, con un bol y una cuchara, pesar la harina, añadir la sal y luego añadir la mantequilla. Mezclamos con la pala a velocidad medio alta hasta que la mantequilla se haya incorporado con la harina.
* Añadimos el huevo batido y 6 cucharadas de agua fría.
* Volvemos a mezclar, hasta que la masa se forme en bola. Si fuera necesario podemos añadir un poco más de harina. Formar una bola, filmar y reservar en la nevera unos 30 minutos.
* Pasado este tiempo poner la masa en la encimera ligeramente enharinada y estirarla hasta conseguir un cuadrado (más o menos) de un espesor de menos de medio centímetro. Cortar en tiras anchas 2 centímetros.
* Cortar el queso en palitos de más o menos 1 cm de lado y 6 de largo. Coger una tira de masa, cubrir la punta de un palito de queso e ir envolviendo el queso sin dejar ningún trozo al descubierto, llegando hasta el final y cerrando bien.
* Calentar el aceite de girasol a 180ºC en la sartén de freír y freír los tequeños de 4 en 4 hasta que estén bien dorados. Dejarlos secar en papel de cocina y servir ligeramente atemperados.

