

¿Cómo hacer churros de queso?



Los churros son uno de los platos más típicos de España. Mucha gente conoce los churros dulces del desayuno, que los españoles mojan en una taza de chocolate caliente. Pero, hay también otros tipos de churros: churros de queso, de chocolate, ¡e incluso churros de pescado! Te damos una receta de churros de queso, un plato típico y popular de la cocina de Venezuela, que te va a encantar. ¡Buen provecho!

Ingredientes para hacer churros de queso:

- 300 gramos de harina de trigo¹⁾
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1 huevo
- queso blanco y firme
- 2 cucharadas de agua
- un poco de sal

Cómo hacer churros de queso:

- Mezcla la harina, el huevo, la mantequilla y la sal.
- Añade el agua y amasa con las manos.
- Tapa la masa con un trapo²⁾ limpio y deja reposar la masa durante 30 minutos.
- Corta el queso en forma de palitos.
- Estira³⁾ la masa y corta la masa en pedazos de 10 x 5 centímetros.
- Coloca los palitos⁴⁾ de queso sobre los pedazos de masa y enrolla los palitos en la masa.
- Dobla⁵⁾ los extremos: así el queso no puede salir.
- Fríe los churros en aceite muy caliente.
- Coloca los churros sobre papel de cocina.
- Come los churros inmediatamente.

adaptado de: <https://www.enfemenino.com>, 26-04-2018

noot 1 la harina de trigo = het tarwemeel

noot 2 el trapo = de doek

noot 3 estirar = uitrollen

noot 4 el palito = het reepje / staafje

noot 5 doblar = dubbelvouwen