

# Tequeños de queso y plátano

Para los venezolanos no existe situación o época definida para degustar los tequeños, este domingo les compartiremos una receta sencilla para que los puedan elaborar en sus casas y disfrutar con una buena salsa.

Los tequeños son parte de cualquier fiesta o reunión, incluso para los niños en esta época decembrina y si los combinas con tajadas de plátano maduro.



## Ingredientes para 30 unidades

2 tazas harina

2 cucharadas mantequilla

1 huevo

1 cucharadita sal

1/4 de kilo de queso

1 plátano

Agua tibia (media taza o 3/4)

Aceite para freír

## Pasos

1. Colocar la harina en un bol y hacer un agujero en el centro para añadir el huevo, mantequilla y sal.
2. Empezar a amasar el ir agregando lentamente el agua tibia, la masa está lista cuando no se adhiera a los dedos. Luego de que esté lista dejar reposar unos minutos, 15 aproximadamente.
3. Posteriormente, cortar el queso en tiras.
4. Freír tajadas y cortarlas en tiras del tamaño del queso
5. Colocar la masa en una superficie enharinada y aplanarla con un rodillo, luego cortar en tiras y envolver los quesitos junto al plátano.
6. Por último, freír en abundante aceite

La Mañana