Tequeños Venezolanos

Nos enorgullece compartir con ustedes la receta de uno de nuestros aperitivos más tradicionales de Venezuela. Se trata del delicioso “tequeño”, invitado especial de nuestras celebraciones y el cual se ha popularizado enormemente alrededor del mundo.

Ingredientes
1 kilo de queso blanco semi-duro
2 tazas de harina de trigo multiusos
5 cucharadas de mantequilla
1 huevo
1/2 cucharadita de sal
2 cucharadas de azúcar
4 a 5 cucharadas de agua fría
4 tazas de aceite de maíz (para freír)

Instrucciones
1
Corta el queso en tiras de 3/4 pulgadas de ancho por 2 3/4 de pulgada de largo aproximadamente.
2
Sobre una superficie plana, coloca la harina en forma de corona con un hueco en el medio, en donde añades la mantequilla y el huevo. En un pequeño envase mezcla la sal, el azúcar y el agua fría. Agrega poco a poco la mezcla de agua a la harina y amasa con los dedos hasta que esté suave y no se pegue a los dedos. Haz una bola y déjala reposar al menos 1/2 hora a temperatura ambiente.
3
Espolvorea harina en una superficie plana y con la ayuda de un rodillo extiende la masa hasta formar un cuadrado de aproximadamente 1/8” de espesor. Luego corta en tiras uniformes con la ayuda de un cuchillo filoso.
4
Coloca el queso en un extremo de la tira de la masa y envuelve hasta llegar al otro extremo (cubre completamente el queso). Sella los extremos con los dedos para evitar que el queso se salga al freírlo.
5
Calienta el aceite a fuego alto en un sartén para freír. Cuando el aceite este caliente baja el fuego a medio. Con cuidado, fríe los tequeños hasta que estén doraditos y crujientes.
6
Coloca en un papel absorbente de cocina para extraer el exceso de aceite.

7
¡Y a comer se ha dicho!

Consejos de expertos

1
Si no deseas freír los tequeños, colócalos en una bandeja o charola con papel encerado y hornearlos a 350°F hasta que estén dorados.

2
Si deseas agrega, además del queso, tiritas de pasta de guayaba para unos tequeños irresistibles.

3
Puedes mantenerlos crudos en el congelador bien cubiertos para protegerlos del frío.

Redacción La Mañana Digital