



PAN DE CARNE Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

Para el relleno

- 200 gramos de carne
- 250 gramos de queso manchego La Villita
- 2 jitomates picados
- Sal y pimienta al gusto

Para el pan

- 500 gramos de harina de trigo
- 10 gramos de levadura seca
- 300 mililitros de agua tibia
- 10 gramos de sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, me fascina hacer pan casero y si puedo servirlo en la comida, ¡aún mejor! Precalentemos el horno a 250° C.

Vamos a comenzar por el pan. Mezclamos en un bowl la levadura y el agua y las dejamos reposar. Mientras, en otro recipiente, añadimos la harina y ponemos sal.

Después, comenzamos a mezclar la levadura y la harina con las manos en una superficie plana. Debe quedar blando y que no se pegue en sus manos. Estiramos y doblamos varias veces. Creamos una bola uniforme y colocamos en un túper que sea suficientemente grande, tapamos con papel transparente. Dejamos reposar mientras hacemos el relleno del pan (50 minutos de preferencia).

Para el relleno, cortamos la carne en trocitos y la cocinamos con sal y pimienta; al final agregamos el jitomate picado. Luego, hacemos pequeñas bolitas con la masa del pan y las rellenamos con la carne y el queso manchego La Villita.

Cuando metamos el pan al horno, al fondo colocamos una bandeja con una taza de agua, la cual dejamos solo 20 minutos y retiramos. Seguimos horneando 15 minutos más.

Disfruta de esta receta con distintos rellenos, ¡buenísimos!

 LaVillitaMX  @LaVillita