



*¿Me acompañas?*

## **PALITOS DE PARMESANO, UN APERITIVO QUE QUITA EL SENTIDO**

### **- Ingredientes para la masa**

- 90 gr. de mantequilla
- 100 gr. de harina
- 80 gr. de queso parmesano rallado
- 70 gr. de queso ricotta

### **- Ingredientes para el barniz**

- 90 gr. de mantequilla
- 100 gr. de harina
- 80 gr. de queso parmesano rallado
- 70 gr. de queso ricota

### **- Elaboración de la masa**

1.- Lo primero que haremos será echar todos los ingredientes para la masa en un bol. Con la punta de los dedos los mezclamos muy bien y vamos dando forma a nuestra masa hojaldrada. Cuando consideréis que se han unido bien todos los ingredientes y tengáis una masa homogénea en forma de bola, la envolvéis en papel film y la meteréis 10 minutos en el frigorífico.

2.- Pasado el tiempo, enharinamos la mesa, sacamos la masa de la nevera y comenzamos a trabajar con ella. Estiramos la masa tratando de que nos quede lo más parecido a un rectángulo y comenzaremos con un proceso que repetiremos de idéntica manera tres veces.

3.- El proceso que repetiremos por tres veces consiste en los siguientes pasos: Primero, doblaremos el extremo derecho hasta la mitad (como aparece en la imagen de arriba). Después, doblaremos el extremo izquierdo poniéndolo encima del derecho. Dejaremos el doblez a la derecha, giramos la masa 90 grados y volveremos a estirar la masa nuevamente, repitiendo los mismos pasos tres veces.

4.- Una vez finalizado el trabajo con la masa hojaldrada, doblaremos bien la masa (como aparece en la imagen de abajo), la envolveremos en papel film y la dejaremos reposar en la nevera durante media hora.

5.- Transcurrido el tiempo, sacamos la masa de la nevera y la volvemos a estirar en la mesa de trabajo, previamente enharinada. Volvemos a estirla en forma de rectángulo y es el momento de comenzar con el barniz. Así, iniciaremos el proceso pintando la masa con huevo batido.

6.- Ya barnizada la masa, la cubriremos con el queso parmesano rallado que habremos reservado para ello y le añadiremos la sal Maldon y el orégano.

7.- Es el momento de cortar tiras de 1 cm y las iremos colocando sobre una bandeja de horno en la que previamente habremos colocado papel albal.

8.- Ya tenemos todo listo y solamente nos queda hornear. Para ello, ponemos el horno a 170° y metemos la bandeja durante, aproximadamente, quince minutos. Sabréis que están hechos cuando comprobéis que están dorados. Dejamos que se enfríen y estarán listos para nuestro delicioso y sorprendente aperitivo.

### **Dificultad**

Como todas las recetas que os presento, no es difícil. Ya sabéis que nosotros somos simples aprendices de cocina. La única estrella Michelin que tenemos la llevamos y llevaremos siempre colgada en el corazón, por el amor con el que preparamos nuestros platos. Y eso ya es un gran premio. Pero necesitaréis tiempo para crear estos Palitos de parmesano, ya que deberéis meter la masa dos veces en la nevera por espacio total de 40 minutos. Cuando os pongáis a ello, os sorprenderá lo sencillo que resulta y el espectacular sabor y resultado.

### **El resultado**

Éste es un aperitivo original y diferente. Cuando lo preparamos en casa siempre nos preguntan dónde los hemos comprado, por lo que estoy convencida de que triunfaréis a

lo grande. El resultado es francamente soberbio y los productos que compramos son siempre de máxima calidad. Para los que estáis en Madrid, mi sugerencia es que los quesos los compréis en **Mangitalia**. Ésta es para mí, la mejor tienda de comida italiana.