

Venezolana

Aperitivos y Antojitos

Tequeños

Crujientes con

Queso Blanco

Casero

⌚ Prep: 25m

🔥 Cocción: 15m

❄️ Reposo: 30m

Σ Total: 70m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: CHEF CAMPERO

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[8]

- ☐ 1 lb Queso blanco o llanero para freír en bastones (Tropical)
- ☐ 2.5 tazas Harina de trigo todo uso (King Arthur)
- ☐ 4 cucharadas Mantequilla sin sal fría en cubos
- ☐ 1 grande Huevo grande
- ☐ 0.5 taza Agua tibia
- ☐ 1 cucharada Azúcar granulada
- ☐ 1 cucharadita Sal marina fina
- ☐ 2 tazas Aceite vegetal para freír

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Queso Blanco: Tropical Queso Blanco para Freír
Punto de fusión alto que estira sin licuarse. • 📍 Lácteos hispanos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Masa

⌚ 35 min

Mezcla la harina con el azúcar y la sal. Frota la mantequilla fría en la harina, añade el huevo batido y el agua tibia. Amasa 5 minutos y deja reposar 30 minutos.
✓ Control: Masa elástica y suave.
- 2

Cortar Cintas

⌚ 10 min

Estira masa muy fina (2 mm) y corta cintas de 2 cm de ancho.
✓ Control: Cintas continuas.
- 3

Envolver

⌚ 10 min

Envuelve bastones solapando masa y sella las dos puntas.
✓ Control: Bastones blindados.
- 4

Freír

⌚ 15 min

Fríe en tandas en aceite vegetal a 350°F por 4 a 5 minutos hasta dorar.
✓ Control: Dorado crujiente con queso elástico.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA:** ≥165°F (74°C) **TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A ≥140°F / 60°C)**
Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a ≥140°F (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a ≤40°F (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
Corteza dorada hojaldrada sin fugas de queso en el aceite.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
Sellado Solapado: Solapar la cinta de masa sella el queso fundido herméticamente.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
Fuga de queso: Pellizca y rueda bien las puntas de cada tequeño.

Modo cocina interactivo, temporizadores y video paso a paso en:
<https://cocinanding.com/es/recipes/tequenos-crujientes>

© Cocinanding Independent Kitchen Guide
Validado editorialmente • 100% Gratuito