



Bollo Limpio

Ingredientes (para 4 personas)

- Ingredientes:**
- 2 Tazas de harina Diana
 - 2 Cucharadas de azúcar morena
 - 1/2 Cucharada de sal
 - 2 Tazas de agua tibia
 - Hojas de mazorca
 - 1/2 Cucharada de mantequilla derretida
 - 1 Taza de queso costeño molido
 - 1 Pita o hilo de algodón



Preparación

- Preparación:**
- Mezcla la harina Diana con el agua, sal, azúcar, mantequilla y queso costeño
 - Amasa y deja reposar 5 minutos
 - Divide la masa, dale forma alargada y envuélvelos bien en las hojas de mazorca
 - Amarra un extremo y ve envolviendo el bollo con la pita hasta llegar al otro extremo y amarra
 - Cocina los bollos al vapor con poco de agua en el fondo de la olla
 - Puedes usar una vaporera u otro elemento que mantenga fuera del agua los bollos
 - Cocina hasta que las hojas cambien de color
 - Abre y corta en pedazos
 - Sirve con suero costeño

¡Disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.