

PASTA HOJALDRE

Ingredientes:

- 1 $\frac{1}{4}$ tazas de harina de trigo (325 g)
- 1 pizca de sal
- 30 g de mantequilla gourmet a temperatura ambiente
- $\frac{2}{3}$ agua (160 ml)
- 180 g de mantequilla gourmet fría y en cubitos

Procedimiento:

Forma una fuente con la harina y la sal. Coloca en el centro la mantequilla y el agua. Integra poco a poco hasta formar una masa elástica. Envuelve con plástico y deja reposar por 30 minutos.

Para la siguiente explicación, puedes guiarte con las fotografías que se encuentran en la sección Aprendiendo más de cocina-Paso a paso-Cocina dulce-Pasta hojaldre. Extiende la masa hasta formar un cuadrado de medio centímetro de grosor. En el centro, coloca los cubitos de mantequilla.

Tapa la mantequilla con el lado izquierdo, luego el lado derecho, el lado superior y el lado inferior. Voltea la masa para que las uniones queden hacia abajo.

Con un rodillo, extiende la pasta de forma vertical. Dobla en 3 partes: primero la parte superior al centro y después la parte inferior al centro. Envuelve con plástico y refrigera por 30 minutos.

Extiende la masa nuevamente de forma vertical, dobla en 3 partes, envuelve en plástico y refrigera por 30 minutos. Este paso lo debes de repetir de 5 a 6 veces. La cantidad hará que se formen un mayor número de capas en la pasta. Es importante refrigerarla entre cada una para que la mantequilla no se derrita.

Guarda tu pasta en una bolsa hermética. La puedes conservar en congelación hasta por 3 meses o en refrigeración hasta por 3 días.

TIP: La calidad de tu pasta hojaldre dependerá del tipo de mantequilla que utilices. Es lo que hará que el hojaldre se infle y quede con muchas capas.

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

1