

# PAN DE QUESO ESTILO MINERO

## Ingredientes

### Para 6 personas

Harina de mandioca (tapioca fina) .....	400 g
Leche .....	200 g
Aceite de girasol .....	100 g
Huevo .....	2
Sal .....	5 g
Queso curado rallado .....	150 g

Precalentar el horno a 200°C y preparar una bandeja. Calentar la leche y añadir el aceite antes de que empiece a hervir, añadir el aceite y la sal y mezclar bien con unas varillas. Batir los huevos ligeramente en un cuenco y echarlos poco a poco, **batiendo suavemente**. Incorporar la harina de mandioca o tapioca y el queso y trabajar hasta tener una masa homogénea.

Tomar pequeñas porciones y formar bolitas del tamaño de una pelota de golf, distribuyéndolas en la bandeja ligeramente separadas. Hornear durante unos 20-25 minutos, encendiendo el gratinador al final **si queremos que se doren más por encima**. Dejar enfriar sobre una rejilla.

*Contesta a las siguientes preguntas:*

1. ¿Cómo se llama la receta?
2. ¿Es un plato que se sirve frío o caliente?
3. ¿En qué momento de la comida se podría tomar? ¿Como entrante (antes de plato principal), como plato principal o como postre? ¿Por qué?
4. Según los ingredientes que lleva, ¿te parece un plato saludable? ¿Por qué?
5. ¿Te recuerda a alguna receta que tú hayas probado o cocines en casa? ¿A cuál?
6. ¿Te gustaría probarlo? ¿Por qué?
7. ¿Según los pasos que tiene la receta, te parece un plato fácil o difícil de hacer? ¿Por qué?