



	Claudia Paolini Tarde de Tortas Fritas
	8-10
	50 minutos (aprox.)
	<p>200gr de Harina floja 50ml de Agua tibia 1 Huevo ½ cucharadita de Sal 3 cucharadas soperas de Maicena (para estirar la masa)</p> <p>125gr de Queso tipo Philadelphia 100gr de Queso Mascarpone 100gr de Mayonesa 200gr de Jamón serrano cortado muy fino con tijera o cuchillo</p>

Hola! Se acerca el tiempo de cenitas, comilonas y en general, eventos de todo tipo en torno a una mesa. Si ya estáis pensando en [recetas de aperitivos para Navidad](#), en esta receta de canutillos de jamón batido, encontrareis una buena idea gracias a [Claudia Paolini](#) que es quien nos enseña a hacerla. Se preparan fácilmente, y podemos dejarlo listo justo para la hora de servir, donde no tendremos más que rellenar los canutillos con el jamón batido y a disfrutar!

1. Para hacer los canutillos, equipamos el bol con la cuchilla de amasar/picar y ponemos en el bol el huevo, el agua, la harina y la sal. Programamos pastry P1 (sin dejar levar, solo el tiempo del amasado). Se formará una masa lisa, pero si vemos que no se forma el bolo de masa, podemos agregar agua con una cucharilla. Dejamos descansar 20 minutos envuelta en un paño húmedo.



2. Espolvoreamos la mesa de trabajo con maicena, y también el rodillo. Estiramos la masa hasta que esté bien fina, casi transparente; dándole la vuelta para que la masa esté cubierta por una fina capa de maicena.

3. Para darle la forma perfecta, cortamos la masa con un cortapastas. Antes de practicar el corte, dejaremos que la masa se relaje, dándole la vuelta de nuevo. Se encoje un poco, y después ya conserva su forma. Con la ayuda de un [mol de metálico para canutillos](#), conformaremos el cilindro; pegamos sus extremos con agua y freímos en aceite de oliva a 170° aprox.

4. Para hacer el jamón batido, equipamos el robot con el accesorio batidor y añadimos al bol los quesos y la mayonesa. Batimos con velocidad 7, 3 minutos. Agregamos el jamón

cortadito muy fino (nunca picado) mezclamos y reservamos en la nevera.



Los canutillos hay que rellenarlos poco antes de servirlos, porque si los rellenamos con mucho tiempo de antelación, se reblandece la masa.

Para rellenarlos, tendremos preparada la mezcla en una manga pastelera, y así nos permitirá un relleno más fácil.