

Calzones rotos



★★★★★ 43690/5

680 votos

Añadir a Favoritos

Imaginate esto: una tarde de invierno, con lluvia de fondo, estás de vacaciones del colegio, con tus hermanos frente a la estufa viendo monitos animados en la televisión y escuchas movimiento en la cocina. ¿Qué trae mamá en el plato? Crujientes, dulces y deliciosos calzones rotos, que nos trasladan a los mejores momentos de nuestra infancia, donde las onces en familia eran las protagonistas. Es por eso que queremos enseñarte cómo hacer los calzones rotos y revivir estos recuerdos a través de esta exquisita receta fácil y disfrutarlos en cada mordisco. Sigue leyendo para descubrir cómo prepararlos ¡Te encantará!

PARA: 30 UNIDADES / PREPARACION: 90 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA



- 3 tazas de harina Selecta con polvos
- ½ taza de azúcar flor
- 60 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 2 yemas
- 1 cda. de pisco, ron o vodka
- Ralladura de 1 limón o naranja
- Pizca de sal
- 4 a 7 cdas. de agua
- 1 lt. de aceite para freír



Calorias



Carbohidrato



Proteína



Grasas

Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina Con Polvos



PREPARACIÓN

01.

En un bol, mezclar la harina y espolvorear con azúcar flor y la sal hasta que esté todo mezclado.

02.

Añade la mantequilla, huevo, yemas, pisco, ralladura e integra bien con una cuchara de palo o las manos. Adiciona el agua, de a una cucharada a la vez, hasta formar una masa firme.

03.

Extiende sobre un mesón ligeramente enharinado y uslesea hasta que quede con un grosor de unos 3 a 5 mm. Corta en rectángulos de 10 x 4 cm. aproximadamente y con un cuchillo, haz un corte en el centro, pasa una de las puntas por dentro del corte y estira para dar la forma tradicional.

04.

En una olla con abundante aceite caliente, fríe los calzones rotos por 2 minutos, voltéalos y cocina por 1 minuto más, hasta que estén dorados. Reserva sobre una fuente con papel absorbente y espolvorea de inmediato con azúcar flor.