

## Con el pan también se juega

El Ciudadano · 16 de diciembre de 2015

---

*¿Siempre ofreces las mismas botanas para tus fiestas? Es momento de hacer algo novedoso, con ingredientes simples que seguramente impresionarán a tus invitados incluso en ocasiones especiales.*





Lo mejor de estas divertidas recetas es que no tienes que ensuciar platos para servir a tus invitados y, además, siempre tienes los ingredientes a la mano. ¿No crees? Abre la alacena, saca tu bolsa de pan tajado y empieza:

- **Figuras cóncavas de pan:**

Ingredientes para 10 – 12 personas:

- Una bolsa de pan tajado de 740 g.
- 6 onzas de leche regular.
- 1 huevo.
- 1 pizca de sal.
- 20 g de mantequilla.

Preparación:

- Quita todos los bordes a cada rebanada y resérvalos junto con las dos tapas del molde de pan tajado.
- Precalienta el horno a 150° C.
- Integra en una mezcla homogénea la leche, la pizca de sal y los huevos.
- Esparce la mantequilla en el refractario que vayas a usar. Trata de utilizar uno grande para meter todas las piezas de una sola vez. Si no cuentas con un recipiente grande para horno, puedes poner papel aluminio en toda la rejilla, de manera que aproveches todo el espacio que te sea posible.

- Humedece cuidadosamente cada rebanada de pan y con las manos forma unas cocas lo más cóncavas posible. Puedes usar dos rebanadas de pan por cada coca, poniendo una encima de la otra, de esa manera harás más resistente cada pieza.
- Para hacerla redondeada sólo tienes que usar tus dedos. La masa es muy maleable si está húmeda.
- Mete todas las piezas en el horno por 20 minutos.
- Retíralas siempre y cuando hayan tomado una textura dorada y fuerte.
- Deja que se reposen a temperatura ambiente y luego sirve en ellas cualquier tipo de dip, ceviche o hasta ensalada, y acompáñalos con galletas o papas.
- El secreto está en meter en cada coca lo que quieras justo cuando lleguen tus invitados. El huevo impermeabiliza las piezas por unos 30 minutos, luego puede que se quiebren con el líquido de los rellenos.

- **Bordes Pretzels:**

Ingredientes para 10 – 12 personas:

- Todos los bordes del pan de la receta anterior.
- Las dos tapas del pan de la receta anterior.
- 4 claras de huevo batidas.
- 5 onzas de zumo de naranja.
- Sal gruesa al gusto.
- 20 g de mantequilla.

Preparación:

- Moja todos los bordes y las tapas en el zumo de naranja.
- Deja que absorban el líquido una media hora en la nevera.
- Precalienta el horno a 200° C.
- Pasado ese tiempo retira el exceso de zumo.

- Toma todo el pan y sobre una refractaria previamente engrasada con mantequilla empieza a hacer un largo gusano con las palmas de las manos.
- Puedes elegir qué tan delgado o grueso lo quieres. Si es la primera vez que los preparas, la recomendación es que sea un poco más grueso hasta que tengas práctica.
- Enrolla tu gusano tratando de hacer figuras entrelazadas, como los pretzels.
- Con un cuchillo y sin mover más la pieza enrollada ve haciendo cortes del tamaño que mejor te parezca. Pueden ser tamaños diferentes, eso hará más alegre y divertido el encuentro.
- Con un pincel de cocina esparce sobre las piezas las claras batidas.
- Con los dedos y con mucho cuidado de no pasarte, esparce la sal gruesa.
- Hornea por 20 minutos o hasta que tomen un color más oscuro y estén muy brillantes.
- Ponlos recién salidos del horno en un recipiente de vidrio para que tus invitados los coman solos o acompañados del dip de tu preferencia.

No olvides que el pan que mejor se adapta para este tipo de recetas es el blanco de molde que viene tajado. Su consistencia suave y acolchada ayuda a que el trabajo con las manos sea más sencillo.

---

Fuente: [El Ciudadano](#)