

Receta de calzones rotos chilenos



Receta de calzones rotos chilenos

Los calzones rotos chilenos **son una masa dulce frita digna de preparar en cualquier estación**, aunque se disfrutan particularmente en invierno, con un café o un buen mate.

¿Cómo hacer calzones rotos?

Fáciles de preparar y con un resultado insuperable, **para obtener unos calzones rotos blandos y esponjosos** es importante lograr una consistencia de masa adecuada y una forma tradicional, para luego freír en aceite bien caliente (o al horno como veremos más abajo) siempre vigilando los tiempos de cocción.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Vitaminas: B1, B2, B3, K

Minerales: Yodo, Potasio, Magnesio

Preparación: 20 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de calzones rotos

Ingredientes

- 360 g de harina
- 70 g de azúcar flor
- 30 g de mantequilla (2 cucharadas)
- 6 g de polvos de hornear (1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas)
- 2 huevos
- 2 g de sal ($\frac{1}{4}$ cucharadita)
- 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón
- Agua
- Aceite para freír

Preparación

- **1.** En un bol grande añadir la harina, los polvos de hornear, el azúcar flor, la sal y los huevos, incorporar la mantequilla, mezclar todo muy bien y agregar agua suficiente para formar una masa que se pueda sobar con las manos.
- **2.** Amasar con un uslero en una tabla enharinada hasta obtener una masa delgada de aproximadamente 1 centímetro

de espesor y cortar la masa para los calzones rotos en rectángulos de aproximadamente 10 por 5 centímetros.

- **3.** Sobre los rectángulos realizar un corte vertical de unos 3 centímetros y pasar uno de los extremo del rectángulo por este ojal.
- **4.** Calentar el aceite a 175°C (347°F) y freír las masas, un minuto por el primer lado y otros 30 segundos por el otro lado. Escurrir y reservar en una fuente con papel absorbente.
- **5.** Servir los calzones rotos recién hechos, fríos, espolvoreados con azúcar flor, como postre o a la hora de once.

Calzones rotos al horno

A partir del paso 4 de la receta, **distribuir los calzones rotos sobre una bandeja de horno** cubierta con papel de cocina y llevar al horno pre-calentado a 180°C (456°F) por unos 15 a 20 minutos cuidando que no se pasen de cocción.

Ideas para servir los calzones rotos

Acompáñalos calzones rotos con manjar suave **ya sea cubiertos o en un pocillo** individual para untar directamente.

Preparar un glaseado de limón y **bañar los calzones rotos** para incrementar su sabor agridulce.

Fundir unos 100 gramos de chocolate y esparcirlo sobre los calzones rotos **para generar un contraste** de sabor y texturas

¿Sabías qué?

Su nombre se habría **originado en tiempos de la colonia**,

específicamente en la localidad de Chuchunco, donde eran elaborados por una cocinera del lugar para ser vendidos luego en la Plaza de Armas de Santiago todos los domingos.

Fue uno de estos días en que el clima presentaba unos fuertes ventarrones **que habrían levantado la falda de la mujer** dejando a la vista su ropa interior algo desgastada, siendo desde entonces conocida como “la señora de los calzones rotos”.

Recomendamos

[Rollitos de canela](#)

[Cintas dulces fritas](#)