

Receta de chunchules con harina tostada



Receta de chunchules con harina tostada chilenos

Los chunchules puede que **no sean una opción culinaria muy frecuente** hoy en día pero son muy sabrosos y suelen dar un toque especial cuando se incluyen en una parrillada.

¿Cómo hacer chunchules con harina tostada?

Esta versión de chunchules con harina tostada **son una opción ideal para recordar recetas criollas** muy fáciles de preparar, deliciosos con cualquier acompañamiento casero.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 30 minutos

Cocción: 45 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de chunchules con harina tostada

Ingredientes

- 2 tiras de chunchules
- 500 g de harina tostada
- 3 dientes de ajo
- Sal

Preparación

- **1.** Retirar el exceso de grasa de los chunchules, desarmar la trenza y remojar en agua fría, lavar muy bien y estilar en papel absorbente, volver a armar la trenza y reservar.
- **2.** En una olla grande añadir los dientes de ajo picados y sal a gusto, sofreír unos minutos y añadir los chunchules, cubrir con agua y cocinar fuego medio por 45 minutos. Retirar y reservar.
- **3.** En un recipiente bajo y amplio disponer la harina tostada y agregar un poco de sal, revolver para integrar, estilar el exceso de agua de los chunchules y rebozar en harina tostada quedar bien cubiertos por

todos lados.

- 4. En una sartén grande calentar suficiente aceite a unos 160°C (320°F), disponer los chunchules cuidadosamente y freír hasta que estén dorados por ambos lados. Retirar y reservar sobre papel absorbente.
- 5. Servir los chunchules con harina tostada inmediatamente, acompañados opcionalmente de [papas al horno](#), [puré picante](#) o [arroz graneado](#).

Recomendamos

[Caldo de harina tostada](#)

[Receta de sanco mapuche](#)