

Receta de pan con chicharrones chilenos



Receta de pan con chicharrones

Una receta de pan con chicharrones chilenos **ideal para los días fríos de invierno**, llenos de sabor y calorías, muy fáciles de preparar y para toda la familia.

¿Cómo hacer pan con chicharrones?

Si lo deseas, los chicharrones puedes elaborarlos en tu propia casa y así **aprovechar la manteca tibia de la cocción** para elaborar la masa del pan, pero sino, siempre podrás encontrarlos en algún almacén.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Vitaminas: B1, B2, B6, B12

Minerales: Fósforo, Magnesio, Potasio

Preparación: 60 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de pan con chicharrones

Ingredientes

- 1 kg de harina
- 750 cc de agua hervida tibia
- 300 g de [chicharrones de chancho](#)
- 150 g de manteca
- 40 g de levadura
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de azúcar

Preparación

- **1.** En un bol de vidrio añadir la harina, abrir por el centro y añadir la sal, la levadura y el azúcar, incorporar el agua tibia humectando la levadura y la manteca tibia (si preparas los chicharrones en casa puedes utilizar la misma manteca) y mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea de textura elástica y uniforme.
- **2.** Extender la mezcla en una mesa enharinada y colocar los chicharrones en el centro de la masa y trabajar

nuevamente en ella, mezclando y distribuyendo los chicharrones de forma homogénea.

- 3. Pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por al menos 10 minutos.
- 4. Cortar la masa en porciones pequeñas a gusto y amasar individualmente dando a los panes una forma redondeada y ligeramente aplastada, reservar cubiertos con un paño de cocina limpio y leudar por unos 60 minutos o hasta que supliquen su tamaño hasta que su volumen aumente casi al doble.
- 5. Pinchar con un tenedor todos los panes y lleva al horno pre-calentado por unos 30 minutos o hasta que estén dorados en la superficie.
- 6. Servir los panes con chicharrones tibios, solos, con [mantequilla casera](#), [pebre](#), [salsa de merkén](#) o como los prefieras.

¿Sabías qué?

La palabra «chicharrón» deriva de la onomatopeya «chich», que es **el sonido que produce la grasa caliente al freírse** y de donde derivarán palabras como «achicharrado», para referirse a las frituras o cocciones quemadas.

Recomendamos

[Millokin mapuche](#)

[Pan casero amasado](#)