

Receta de pan con chicharrones



Receta de pan con chicharrones

El pan con chicharrones es una receta muy popular en algunos países de Sudamérica, **particularmente Chile y Perú**, ideal para preparar y acompañar los días de invierno, con una gran carga de sabor y calorías.

¿Cómo hacer pan con chicharrones?

Los chicharrones de cerdo o chancho utilizados para elaborar este pan por lo general **son trozos de piel de cerdo con algo de carne que se cocinan y fríen en su propia grasa**, la cual luego es utilizada para elaborar la masa del pan.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Saborizados](#)

Cocina: [Chilena](#)

Calorías: 350

Vitaminas: A, B6, B12, E, K

Minerales: Magnesio, Potasio

Preparación: 60 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de pan con chicharrones

Ingredientes

- 1 kg de harina de trigo
- 750 cc de agua tibia ya hervida
- 300 g de chicharrones
- 150 g de manteca
- 40 g de levadura
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de azúcar

Levadura seca	Levadura fresca
5 gramos	15 gramos
10 gramos	30 gramos
20 gramos	60 gramos

Tabla de equivalencias de levaduras

Preparación

- 1. En un bol grande reunir la harina cernida, abrir un

volcán invertido por el centro, añadir la sal, la levadura, el azúcar e incorporar el agua tibia y amasar todo con las manos hasta obtener una mezcla homogénea, uniforme y elástica.

- 2. Extender la masa en una mesa enharinada con la ayuda de un uslero y distribuir los chicharrones en el centro, amasar nuevamente para mezcla para integrar.
- 3. Encender y pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por al menos unos 10 minutos.
- 4. Cortar la masa en unas 8 a 10 porciones y amasar individualmente formando panes redondeados y ligeramente aplastados, cubrir con un paño de cocina limpio y reposar por 60 minutos o hasta que dupliquen su tamaño.
- 5. Pinchar todos los panes con un tenedor y llevar al horno por unos 30 minutos o hasta que estén dorados en la superficie. Retirar y enfriar sobre una rejilla.

Freidora eléctrica



[Freidora Eléctrica - Capacidad de 4 litros - Hasta 190°C - Cubeta Esmaltada](#)

[VER PRECIO](#)

¿Sabías qué?

La denominación «chicharrón» es una palabra originada de la onomatopeya «chich», **que es el sonido asociado al freír alimentos en grasa caliente**, dando origen vocablos como «achicharrado», para referirse a las frituras o cocciones quemadas.

Recomendamos

- [Donas o donuts fritos](#)
- [Receta de pan bao o baozi](#)
- [Pan francés peruano](#)

- [Pan chapla o andino peruano](#)