

# Churros caseros

receta original



**Preparación:** 10 minutos

**Cantidad :** 4 raciones = 2 - 4 personas



## Ingredientes

- Un vaso grande de agua ( 2 tazas = 250 cc )
- Un vaso grande de **harina de trigo** de fuerza/ Harina W300 / Harina para hacer pizza y pan ( 2 tazas = 250 g )
- Una pizca de **sal** (media cucharadita de café)
- **Aceite** de oliva o girasol, para freír los churros, unos 200 ml
- Azúcar para espolvorear los churros ( 50 g )

- ★ **Si queremos bañar los churros en chocolate** no añadimos azúcar, fundimos al baño María chocolate de cobertura (50% de cacao), bañamos uno a uno los churros y dejamos enfriar sobre papel de horno.
- ★ También podríamos hacer los **churros rellenos**, en cuyo caso hay que **hacerlos rectos** y con la boquilla de estrella más grande, los profesionales miden unos 13 - 14 cms, los vamos cortando de esa medida y pinchamos con un palillo de brochetas que lo atraviese de lado a lado para hacer el hueco. Preparamos una crema espesa como chocolate de cobertura (50% cacao), dulce de leche (cajeta), crema pastelera, nata montada, flan, mermelada ... y rellenamos con una manga pastelera, bolsa o jeringa.
- ★ Congelación de los churros: Si lo deseamos **podemos congelar los churros en crudo**. Para ello los ponemos sobre una bandeja, dejándolos separados para que no se peguen entre sí, una vez la pasta está dura podrán almacenarse en bolsas, etc. (Es similar a las croquetas, no es necesario descongelarlos para freírlos).

**1** Comenzamos a preparar **la masa de los churros** llenando dos vasos o tazas iguales una con agua y otra con harina hasta arriba con exactamente el mismo volumen. Ponemos en un cazo al fuego el vaso de agua con media cucharadita de sal. **Cuando hierva, apagamos, retiramos del fuego e inmediatamente echamos la harina de una sola vez**, removemos con una cuchara mezclando todo bien. Nos quedará una pasta espesa y sin harina seca. **Llenamos la churrera en caliente**, cerramos bien y enroscamos el émbolo **dejando salir el aire**, dejamos salir un poco de churro para asegurarnos. No debemos hacer esta operación encima del aceite caliente porque podríamos salpicarnos.

**2** **Ponemos la sartén al fuego** con un buen chorro de aceite. Con una altura de un centímetro es suficiente. Cuando el aceite esté muy caliente vamos poniendo el churro desde cerca y cortamos con un tenedor. La idea es que se doren por fuera y queden jugosos por dentro, no debemos poner mucha cantidad de churro en la sartén porque bajaría la temperatura del aceite y quedarían blancos por fuera. Lo que hace que estén crujientes y dorados por fuera es que el aceite esté bien caliente. La manera más fácil de poner el churro en la sartén es en forma de espiral, empezando por la parte de afuera y enroscando hacia adentro. En este video lo hacemos en forma de lazo juntando las puntas con el tenedor, quedando más bonita la presentación al servir. Cuando cojan color, le damos la vuelta, tardarán poco más de un minuto por cada lado. Cuando estén listos escurrimos, sacamos y espolvoreamos azúcar mientras el churro está caliente. Ya están listos para servir. Podemos tomarlos solos o acompañados de un café, un té o un chocolate a la taza.