Mate, churros y torta fritas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Churros

Leche: 250 cc
Agua: 250 cc
Sal: Una pizca
Harina 0000: 250 g
Grasa vacuna: 1 Taza

Tortas fritas

Leche: 250 cc
Sal: Una pizca
Harina Leudante: 500 g
Grasa: 50 g
Grasa vacuna: 200 g

Varios

Azucar: Cantidad necesaria
Dulce de leche: Cantidad necesaria
Crema pastelera: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Churros

- Coloque en una olla la leche junto con el agua, la sal y lleve a hervor.
- Agregue la *harina* de una vez y mezcle hasta que la preparación se separe de la olla.
- Deje entibiar.

Tortas fritas

- Coloque parte de la leche en una olla junto con la grasa lleve al fuego hasta que se derrita.
- Vierta la *harina* sobre la mesada y forme una corona.
- Agregue la leche con la grasa junto con la leche restante.
- Integre los ingredientes y forme una masa.
- Cubra y deje reposar.

Armado

- Para los churros

- Coloque la masa en una churrera y presione para formar los churros.

- Para las tortas fritas

- Forme discos del tamaño deseado y haga un orificio en el centro.
- En una sartén con abundante grasa vacuna caliente, fría los churros y las tortas fritas hasta que doren.
- Retire y escurra sobre papel absorbente
- Rellene los churros con *crema* pastelera y dulce de leche.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mate-churros-y-torta-fritas