

Churros o Porras

Churros o Porras, creo que no hay un desayuno español tan típico como los churros en sus múltiples variantes, algo tan simple como harina, agua y aceite.

A las roscas de churros en muchos lugares se las llama porras, churros llaman a los que se hacen sueltos con estrías por el exterior.

Dependiendo del sitio de España donde estemos encontraremos unos u otros, a mi particularmente me gustan más los de rosca grande, huecos y crujientes.

Posiblemente su origen sea Árabe un ejemplo de ello son los Sfenj Marroquí pero aquí en España la primera churrería se abrió en Cataluña a principio del siglo XIX.

La churrería más antigua de España abierta es Churreria Miguel y llevan elaborando churros y porras desde 1866.

ingredientes

- 400 gr de Harina de Fuerza
- 400 ml de Agua Caliente
- 1 cucharada de Bicarbonato
- 1/2 lt de Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Churros o Porras

Cogemos un bol y tamizamos la harina de trigo con un colador para que no haga grumos, ponemos el bicarbonato, la pizca de sal y removemos para que se reparta y a continuación el agua caliente, removemos hasta que obtengamos una masa no demasiado compacta, si es demasiado líquida añadimos un poco de harina y si es demasiado compacta un poco más de agua.

Tapamos el bol y lo dejamos reposar entre 20 y 30 minutos.

Ponemos una sartén con el aceite a fuego medio, mientras metemos nuestra masa en una churrera, cuando este caliente el aceite de oliva virgen, vamos echando la masa comenzando por el centro y dándole vueltas para formar la típica rosca.

Yo me suelo ayudar con los palillos de hacer brochetas para separar las espiras y darle la vuelta, sabremos que están cuando estén dorados por las dos partes y crujientes por fuera.

Los sacamos, los escurrimos y ya tenemos nuestros churros o porras.

Sobre esta receta hay muchas variantes, las que mas vais a encontrar es sustituyendo el bicarbonato por levadura yo los he llegado a hacer cambiando el bicarbonato por un sobre de agua de litines que le incorpora gas a la masa y los hace más huecos.

Prueba y quédate con la fórmula que más te guste.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.