COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Porras caseras: receta tradicional

Receta para 3

Preparación: 10 min
Total: 1 h 15 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 200 gramos Harina de trigo
- [ ] 225 ml Agua
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 12 gramos Levadura fresca
- [ ] 200 ml Aceite de girasol

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta ponemos la harina de trigo en un bol grande. Añadimos la cucharadita de sal.

2. Seguidamente, ponemos un poco del agua (20 ml aprox) que necesitamos en un vaso pequeño e incorporamos la levadura fresca. La equivalencia de los 12 gramos de levadura fresca son 3 gramos de seca. Cualquiera de las dos opciones es buena. Con ayuda de un tenedor o cucharita mezclamos hasta que la levadura fresca quede totalmente disuelta en el agua. Reservamos.

3. El resto del agua lo calentamos y controlamos con ayuda de un termómetro de cocina que no supere los 40-45 grados de temperatura. Una vez llega a ese punto, incorporamos el agua a la harina y la levadura disuelta previamente también.

4. Mezclamos todos los ingredientes de manera que quede una pasta homogénea. No tiene que quedar muy pastosa pero tampoco líquida. Si queda pastosa, le añadimos un poco más de agua.

Recuerda que tendrás que calentarla hasta máximo 40-45 grados. En caso contrario, si queda líquida, tendremos que añadir harina en pequeñas porciones hasta que quede la consistencia deseada.

5. Tapamos el bol con los ingredientes con un trapo o con papel transparente y dejamos reposar unos 45 minutos.

6. Cuando queden 5 minutos para destapar, ponemos aceite en una sartén o cazo grande. La cantidad de aceite depende de cada uno, sobretodo que puedan freírse bien las porras. Ponemos a calentar el aceite, debe estar muy caliente. Esperamos hasta que salga un poco de humo.

7. Mientras el aceite se calienta ya podemos comenzar a preparar la churrera. Tenemos dos opciones: usar una manga pastelera o usar una churrera. Cualquiera de las dos opciones es buena. En este punto las rellenamos y las preparamos para introducir las porras al aceite.

8. Cuando el aceite está caliente, cogemos la churrera o manga pastelera y apretamos para que salga la masa. Comenzamos desde dentro hacia fuera dando vueltas en el sentido de las agujas del reloj. Quedarán unos círculos de dentro hacia fuera.

9. Esperamos unos 30 segundos o hasta que se doren y les damos la vuelta. Mientras preparamos papel absorbente y cuando están listas las porras las dejamos encima del papel de cocina para que absorba el aceite sobrante.

10. Hacemos el mismo proceso hasta que se termine la masa.

11. Ponemos un poco de azúcar encima las porras, las cortamos en las porciones deseadas, y ya están listas para servir. ¡Qué aproveche!