

Cómo hacer churros caseros y económicos: Todas las recomendaciones de un experto

16/03/2025



¿Quién puede resistirse a unos crujientes churros recién hechos? Esta delicia, típica de ferias y desayunos dominicales, puede ser preparada en casa de forma sencilla y económica. Olvídate de las largas filas en las panaderías, con esta receta podrás disfrutar de churros caseros cuando quieras.

Ingredientes Básicos, Máximo Sabor

La magia de los churros radica en su simplicidad. Con pocos ingredientes, que seguramente tienes en tu despensa, podrás

crear un postre irresistible:

- 250 ml de agua
- 200 g de harina de trigo
- Una pizca de sal
- Aceite de girasol (cantidad necesaria para freír)
- Azúcar y canela (opcional, para espolvorear)

Paso a Paso: Del Bowl a la Sartén

1. Masa Mágica:

- En una cacerola, calienta el agua con la sal hasta que hierva.
- Retira del fuego y añade la harina de golpe, removiendo vigorosamente con una cuchara de madera.
- Continúa mezclando hasta obtener una masa homogénea que se desprenda de las paredes.
- Dejar que se entibie un poco la masa.

2. Forma Perfecta:

- Introduce la masa en una manga pastelera con boquilla estriada o en una churrera.
- Forma los churros sobre la encimera, cortándolos al tamaño deseado.

3. Dorados y Crujientes:

- Calienta abundante aceite en una sartén honda o freidora.
- Fríe los churros hasta que estén dorados por todos lados, cuidando que el aceite no esté demasiado caliente para evitar que se quemen.

4. Toque Final:

- Retira los churros con una espumadera y colócalos

sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

- Espolvorea con azúcar y canela al gusto.
- Puedes acompañarlos con chocolate caliente o dulce de leche.

Trucos de experto para churros de revista

- Para unos churros extra crujientes, fríelos dos veces: la primera a fuego medio para cocinarlos por dentro, y la segunda a fuego alto para dorarlos.
- Si no tienes manga pastelera, una bolsa de plástico resistente con una esquina cortada puede ser tu aliada.
- Al freír, mantén la calma y la precaución, el aceite caliente puede ser peligroso.

Churros para todos los gustos

Esta receta es la base perfecta para experimentar. Puedes añadir un toque de vainilla o ralladura de limón a la masa, o rellenar los churros con crema pastelera o dulce de leche. ¡Las posibilidades son infinitas!

Un placer económico y casero

Preparar churros en casa no solo es fácil y divertido, sino también una excelente opción para ahorrar dinero. Con ingredientes básicos y un poco de práctica, podrás disfrutar de este delicioso postre cuando quieras.