

Torta fritas: receta tradicional y saborizada

25/05/2024



Uno de los momentos predilectos de los ciudadanos son los días patrios y los feriados conmemorativos, como el 25 de Mayo, ya que no solo brindan la oportunidad descansar y alejarse por un tiempo de las responsabilidades, sino que también van acompañados con clásicos platillos que se disfrutan por lo general en esas fechas específicas, como son las torta fritas.

En este sentido, como está por llegar el **feriado del 25 de Mayo**, una de las conmemoraciones más importantes de nuestro país, las personas ya están pensando qué comidas preparar para cada momento de la festividad. Por ellos, estas dos **recetas de torta fritas** fáciles, económicas e innovadoras te permitirán prepararlas de manera tradicional o saborizadas.

Este clásico bocadillo, en este sentido, se suma a la larga lista de opciones que comúnmente se suelen disfrutar ese día, como lo son el locro, los pastelitos, la masamorra,

los tamales y humitas e incluso las deliciosas empanadas criollas. Se trata de una preparación hecha a base de pocos ingredientes que se consume de forma cultural en argentina los días de lluvia.

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de harina
- 4 cucharadas de grasa o manteca
- 1/2 taza de agua
- 2 cucharaditas de sal
- Aceite o grasa de vaca para freír
- Azúcar molida

PREPARACIÓN:

- En primer lugar, van a poner en un bol la harina cernida y colocar en el centro la grasa a temperatura ambiente.
- Posteriormente, con la punta de los dedos van a ir tomando la masa, agregando de a poco el agua con la sal y seguirán hasta formar un bollo.
- Una vez hecho eso, amasarán enérgicamente hasta que la masa forme ampollas en su superficie. Dejar reposar durante 1 o 2 horas y luego cortar pequeñas pelotitas, las cuales deberán estirar con la palma de la mano y pincharlas con un tenedor en el centro, para que al cocinarlas no se inflen y se hagan parejas.
- Freírlas enseguida en abundante aceite o grasa muy caliente, retirar con espumadera y colocar sobre papel blanco las tortas fritas para que se escurran. Por último, solo queda espolvorearlas con azúcar molida, si les gustan más dulces y listo, ya están para disfrutar.

Receta de tortas fritas saborizadas para dejar boquiabiertos a todos



INGREDIENTES:

- 500 g de harina común
- 250 g de harina leudante
- 1 cucharada de sal
- 300 cm³ de agua caliente
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de grasa
- Canela (opcional)
- Azúcar (opcional)
- Ralladura de limón o naranja, esencia de vainilla (opcional)

PREPARACIÓN:

– Para comenzar van a mezclar en un recipiente las harinas junto con la sal. Luego le sumarán el agua caliente y la grasa, y amasarán hasta obtener una consistencia homogénea y elástica. Si la preparación les queda muy seca, pueden verterle un poco más de agua, pero si en su lugar les queda con más humedad de la que necesita, le agregan harina. Si desean hacer una preparación salada, antes de agregar el agua pueden incorporarle condimentos como orégano, romero o queso rallado para saborizar.

-Cubrir la masa con un paño húmedo y dejar reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente. Separar la masa en dos partes y estirar cada una sobre una superficie enharinada hasta obtener un grosor de más o menos 2-3 mm. Cortar círculos de 8-10 cm de diámetro con un molde o vaso para formar las tortas.

-Para saborizarlas, en caso de querer hacer una preparación

dulce, van a mezclar el azúcar, la canela, la ralladura de limón o naranja, la esencia de vainilla o el saborizante que prefieras, sobre un plato y luego pasarán cada círculo de masa por aquella mezcla, haciendo presión para que se adhiera.

-Calentar abundante aceite en una olla o sartén profunda a fuego moderado. Freír las tortas fritas de a dos o tres por vez hasta que estén doradas por ambos lados.

-Ecurrir las tortas fritas sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar impalpable o el saborizante que prefieras, en caso de ser necesario. Listo, ya están prontas para disfrutar.

Fuente: Crónica