

Trucos para hacer tortas fritas finitas y crujientes

14/02/2024



Sin duda alguna, las **Tortas fritas** son un clásico para los argentinos y son una fiel compañera de los tradicionales mates. Especialmente todo se combina con los días de lluvia y fríos del invierno, uno de los verdaderos placeres de la vida.

Además es una receta fácil y sencilla de preparar, lleva los ingredientes básicos y una buena mano de elaboración al alcance de todos. Pero también es cierto que cada uno tiene sus propios gustos, hay quienes las prefieren gorditas y esponjosas y también están los que la eligen más bien finitas y crocantes.

Lo cierto es que de todas las formas en las que se preparan son riquísimas e irresistibles, a continuación vamos a ver una práctica receta de como hacerlas en casa más **algunos trucos y consejos para prepararlas finas y crujientes:**

- Para tener presente, se pueden hacer con o sin grasa.

Esto es según los gustos personales y también la necesidad de comer un poco más sano, de todas maneras las tortas fritas elaboradas sin grasa son más livianas pero igual de sabrosas.

Ingredientes

- 1 taza de Harina leudante
- 500 gr. de Harina común
- 1/4 taza de Aceite
- c/n de Agua tibia
- 1 cdita. de Sal
- 1 cda. de Azúcar
- c/n de Aceite

Preparación:

- Comenzamos colocando en bowl amplio la taza de harina leudante, la harina común, sal, azúcar, agregamos el 1/4 taza de aceite y el agua tibia de a poco mientras ayudamos con las manos a formar el bollo o la masa.
- Luego comenzamos a amasar enérgicamente hasta que la masa este lista, nos indicará esto cuando en la superficie se forma como una especie de ampollas.
- Paso siguiente, cubrimos el bowl con la masa con un paño para que repose y duplique su volumen. Aproximadamente lo dejamos descansar durante unos 30 minutos.
- Una vez transcurrido este tiempo, tomamos la masa y la estiramos para cortar la masa y formar bollitos.
- Cuando ya tengamos todos los bollitos hechos, comenzamos a estirarlos con las manos y con la ayuda de un palo de amasar. La idea es darle formar circular a las tortas fritas, más bien finas para que salgan crujientes.
- También con la ayuda de un tenedor las pinchamos o le hacemos un tajo en el centro para facilitar la cocción.
- Mientras tanto, ponemos a calentar en una sartén

abundante aceite o la grasa o ambos, cuando este listo la temperatura ideal comenzamos a freír las tortas fritas.

- A medida que se doren a gusto las retiramos y las colocamos en un recipiente con papel absorbente para que libere el exceso de aceite y de grasa.
- Por último, le espolvoreamos azúcar a gusto y listas para disfrutarlas con unos ricos mates o café con leche.

Recomendaciones:

- Para el amasado, la clave está en el amasado para que salgan crujientes por fuera pero tiernas por dentro.
- Si vamos a freír con grasa sabemos que van a largar mucho olor, por eso un consejo es agregarle algunas cascaritas de limón a la grasa.
- Con respecto a la temperatura del aceite, debemos asegurarnos de que este bien caliente de lo contrario la masa lo va a absorber mucho. Además la cantidad de aceite en la sartén tiene que ser abundante, de manera tal que cuando las freímos queden cubiertas y se cocinen de modo uniforme.



Fuente: www.culinaryrecipes.top