

¿Churros caseros de 'diez'? Tenemos la mejor receta (de experto)



La verbena de San Isidro, las fiestas de la Paloma, las de San Antonio... El siglo XX asomaba con timidez mientras Don Florencio se dedicaba, jornada tras jornada, a pasear su churrería móvil por las principales calles y fiestas del corazón de Madrid.

De aquello han pasado ya más de 100 años. Y, aunque hoy día la 'Tacita de Plata' -nombre con el que en su día Florencio bautizó su negocio- cuenta con un local fijo abierto hace escasos meses en la Calle Mayor de la capital, lo cierto es que la receta para preparar sus ricos churros sigue siendo

exactamente la misma que antaño.

Bocados deliciosos y crujientes, llenos de tradición, que comparten espacio en la carta del local con otras variedades menos clásicas (churros rellenos de dulce de leche, de crema...), así como un gran abanico de opciones de repostería: *croissants*, napolitanas, tartas caseras...

Tampoco falta en su oferta (como no podía ser menos) el imprescindible chocolate a la taza, de elaboración propia, en el que sumergir a placer los ricos churros o porras. Sin duda, un 'planazo' irresistible para los más golosos, que disponen también de opción *take away*. ¿Quién dijo que ir caminando por la calle, churros y chocolate en mano, no podría ser de lo más *cool*?

Sin embargo, lo que hoy queremos proponerte es que seas tú quien se cuelgue el delantal y aprendas a preparar tus propios churros y chocolate caseros para disfrutar de una merienda especial con la familia o amigos. Así que hemos pedido a los expertos de la 'Tacita de Plata' que nos desvelen su receta. ¡Dicho y hecho! A continuación os detallamos el 'paso a paso'.

RECETA CHURROS CASEROS (para una docena)

Ingredientes:

- 400 ml de agua
- 350 gramos de harina de trigo
- 1 cucharada de sal
- Aceite de oliva para freír
- Papel de cocina absorbente
- Churrera manual o manga pastelera con boquilla en forma de estrella
- Azúcar (opcional)

Elaboración:

-Poner a hervir el agua con una cucharada de sal. Justo antes de que llegue a ebullición, retirar del fuego y añadir la

harina de una vez.

-Comenzar a remover con una espátula hasta conseguir una masa uniforme.

-Volcar la masa sobre una superficie plana para amasarla.

-Si la masa está aún muy pegajosa añadiremos más harina para poder amasarla más fácilmente. Debe quedar algo pegajosa y compacta. Sugerencia: a la hora de amasar, os aconsejamos untaros los dedos con un poco de aceite para facilitar el trabajo. Recordad que, aunque la masa pierde calor al sacarla de la cacerola sigue muy caliente, por lo que amasad con cuidado para no quemaros los dedos.

-A continuación, meteremos la masa en la manga pastelera o churrera. Es muy importante eliminar todo el aire para evitar que salte el aceite al freírlos.

-Haremos tiras de churros de unos 15 cm de largo; pegamos una punta con otra haciendo la forma de lazo típica de los churros.

-En sartén o freidora calentaremos aceite a unos 200°C.

-Incorporamos los churros hasta conseguir que estén doraditos por ambos lados.

-Una vez fritos, colocarlos sobre papel de cocina para que absorban el exceso de aceite. Puedes dejarlos así o espolvorear por encima un poquito de azúcar.

RECETA DE CHOCOLATE A LA TAZA, AL ESTILO TRADICIONAL

Ingredientes:

-Chocolate negro 150 gramos (se puede utilizar chocolate especial para postres)

-Leche (1/2 litro)

-Harina de trigo o maicena (15 gramos)

-Una pizca de sal

-Azúcar a gusto de cada uno

Elaboración:

Vertemos la leche en un cazo (un vaso de leche por persona aproximadamente). Calentamos a fuego alto hasta que la leche esté caliente. Troceamos la tableta de chocolate y añadimos a la leche caliente. Sin retirar del fuego removemos la leche y el chocolate con ayuda de una cuchara de madera.

Cuando empiece a derretirse el chocolate mezclamos con la harina, la sal y el azúcar hasta que el chocolate espese. Puedes añadir hasta el doble de harina si lo quieres aún más denso ¡Y ya está listo tu chocolate para disfrutar con unos crujientes churros!

Fuente: vida-estilo.