

Repáparos



Nombre de la receta

Repáparos

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Descripción

Buñuelos de harina

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba), Hinojosa del Duque

Ingredientes

- 1 vaso de harina
- 1 vaso de agua
- 1/2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharaditas de bicarbonato

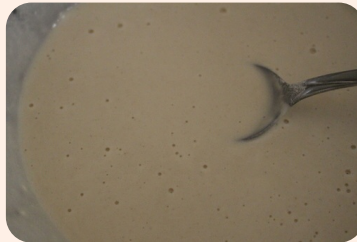
- al gusto de azúcar (opcional)
- 250 centilitros de aceite de oliva suave o de girasol

Pasos

1 Para realizar esta sencillísima receta ponemos en primer lugar en un bol la harina con la sal y el bicarbonato y removemos bien.



2 Mientras, habremos puesto a calentar el agua. Cuando esté tibia y empiece a humear la volcamos sobre la harina. Removemos bien deshaciendo los grumos con ayuda de una cuchara.



3 Ponemos una sartén con el aceite y cuando esté caliente pero no en exceso vamos echando cucharadas de la mezcla y friéndolas hasta que estén doradas por ambos lados.



4 Las vamos sacando en un plato con papel absorbente y si deseamos, las emborramos en azúcar.



5 Ya tenemos listo nuestro rico plato para desayuno o merendilla.



Observaciones o consejos

Como se ve es un tipo de churros pero no necesitamos jeringa. Era un plato muy socorrido en nuestra infancia pues los ingredientes que precisa se encontraban en todas las casas. Si se desean azúcar hay que

emborrarlos cuando aún están recién sacados de la sartén. Como están ricos sin ella, en esta ocasión los tenemos al natural.

Autor

Matilde Linares