

## RECETA DE CHURROS DE LA CANTANTE ROCÍO ALCALÁ

*Cada vez que hago churros, me es imposible retroceder en el tiempo hasta mi niñez. Recuerdo a mi madre, cuando algunos domingos, nos preparaba este succulento desayuno. El aroma de los churros, llegaba hasta mi alcoba y en ese preciso instante, se abrían mis ojos y me levantaba de la cama, sin pereza alguna. Mis hermanos pequeños y yo, íbamos corriendo hacia la cocina, entre gritos de alegría...” Mamá...mamá... ¿estás haciendo churros...?”*



### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES:

600 gr de harina de trigo

600 ml de agua fría

Una cucharadita de sal

4 gr de levadura seca de panadero

½ cucharadita de bicarbonato

Aceite de oliva virgen extra para freír



### PREPARACIÓN:

En un barreño o cuenco, añadiremos la harina de trigo, procurando hacer un volcán en el centro, dónde pondremos la sal, el bicarbonato y la levadura seca de panadero. A continuación, agregaremos el agua fría. Con una cuchara grande de madera, o bien con unas varillas de mano, batiremos enérgicamente la mezcla desde abajo hacia arriba, procurando deshacer, todos los grumos de harina. El tiempo de batido manual de





la masa, es importante, ya que debemos procurar, introducir aire a la mezcla. Nos debe de quedar una masa homogénea, lisa y un tanto líquida, con la textura de una papilla. Seguidamente la dejaremos reposar 15 minutos.

Para freír las ruedas de churros, pondremos al fuego un perol hondo, con abundante aceite. Debemos procurar que no caliente en exceso. Yo recomiendo utilizar, aceite de oliva virgen extra, así conseguiremos que nuestros churros, queden fritos de la manera más saludable posible. Con la ayuda de una manga pastelera y una boquilla, que ésta última, puede ser más grande o más pequeña, según nos gusten los churros más gordos o más finos, iremos echando la rueda de masa al aceite, en forma de espiral, desde el centro hacia afuera.

Con unas pinzas largas y un tenedor de cocina, nos ayudaremos para despegar la espiral de la rueda, ya que ésta, tiende a pegarse entre sí, una vez entre en contacto con el aceite caliente. Cuando veáis que esté dorada la parte de abajo, daremos la vuelta y seguiremos hasta dorar la otra parte. Una vez frita la rueda, la sacaremos a una fuente con papel de cocina, para que absorva el exceso de aceite. Con una tijeras de cocina, cortar los churros a la longitud deseada. Seguir friendo ruedas hasta terminar la masa.



Listo... ahora a degustarlos en el desayuno o merienda, con un delicioso chocolate caliente, con nata o con un buen café.  
¡ Buen provecho!

