

Creador: Racker

✖ Descripción:

(Receta para ~45 sopaipillas de 8 cm de diámetro)

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

- El espesor de las sopaipillas antes de freirlas debe ser de AL MENOS 2-3 mm

Ingredientes para 5 personas :

- 300 gr de Zapallo Camote
- 3 1/2 taza de Harina sin polvos de hornear
- 15 gr de Polvos de hornear
- 1 cdta de Sal
- 2 cdas de Aceite vegetal
- depende del tamaño del sartén de Aceite vegetal para freír

Preparación:

Paso 1

En una olla cocer el zapallo. Cuando esté listo, sacarlo del agua y molerlo hasta que quede como puré. NO botar el agua.

Paso 2

En una taza disolver los polvos de hornear y la sal en el agua (1/2 de agua) donde se coció el zapallo.

Paso 3

En una fuente mezclar prolijamente la harina, el zapallo molido, el aceite y la taza de agua con los polvos de hornear y la sal disueltos. Si es necesario agregar agua o harina hasta que la mezcla tome consistencia.

Paso 4

La masa debe quedar de un color algo anaranjado, homogéneo, y con una textura levemente (muy poco) pegoteada. Si está muy pegoteada agregar un poco de harina. Si está muy seca agregar un poco de agua del zapallo.

Paso 5

Cuando esté lista la masa, sacar trozos pequeños sobre un mesón espolvoreado previamente con harina. Amasar y luego estirar con un uslero hasta que el espesor sea de ~3-4 mm.

Paso 6

Con un molde redondo cortar la masa ya estirada en tantas partes como sea posible. Espolvorear un poco de

harina si es necesario para evitar que se pegue a la mesa. Atravesar con un palito de fósforo los trozos cortados, para evitar que se inflen al freirlos. Repetir, el paso anterior hasta que se acabe la masa.

Paso 7

En un sartén, ojalá profundo, poner aceite vegetal a calentar. El aceite debe cubrir las masas ya cortadas.

Paso 8

Cuando esté suficientemente caliente el aceite (puede usarse un pequeño trozo de la masa para comprobarlo), poner las sopaipillas a freir por ~1min por lado. Agregarlas en grupos tal que queden una al lado de la otra en el sartén y no una encima de la otra (dependerá del tamaño del sartén; 3-5 sopaipillas debieran ser suficientes).

Paso 9

Servir con acompañamientos salados (pebre, mantequilla) o dulces (azúcar flor, manjar, miel, mermelada).