



PAPUECAS



INGREDIENTES:

- 300 g. de harina.
- 350/400 ml. de agua.
- 15 g. de sal.
- 10 g. de bicarbonato.
- 2,5 ml. de vinagre.
- 1 huevo (opcional).
- Aceite de oliva virgen extra para freír.

ELABORACIÓN:

- 1.- En un bol mezclar el agua disuelta con la sal y el bicarbonato, añadirle el vinagre e incorporarle el huevo batido (opcional). Añadir la harina y hacer una masa algo líquida.
- 2.- Con la ayuda de una cuchara sopera hacer tiras de masa sobre el aceite caliente o bien pequeños buñuelos. Controlar la temperatura del aceite para que se cocinen bien por dentro.
- 3.- Servir calientes.

CONSEJOS:

Debe de quedar una masa algo ligera para poder tirarla con la cuchara sobre el fuego.

Se le puede añadir huevo y las papuecas quedarán más firmes, pero habrá que quitar algo de agua.

Si se prefiere, se pueden pasar por azúcar y canela una vez fritas (para este tipo se recomienda que tenga la masa huevo).

Habrà que controlar la temperatura del aceite, al principio algo más fuerte y después se baja de intensidad.

Se puede sustituir el agua por leche, o parte de ella, de esta forma quedarán más esponjosas. También se le puede añadir algo de azúcar a la masa para que estén dulces, de modo que quedaría una masa similar a la de un buñuelo.