

POSTRE |||| RICO, CALIENTE Y FÁCIL DE PREPARAR

# Dulce compañía para el frío

■ APRENDA A HACER CHURROS Y RELLENELOS CON CREMA DE CHOCOLATE O MANJARBLANCO. GRACIELA COCA Y ROSA VIACAVA NOS DAN SUS RECETAS

Como en cada invierno, las bajas temperaturas, las frías garúas y el cielo gris limeño nos motivan a quedarnos en casa. ¿No sería bueno tener un postre rico, caliente y fácil de preparar que nos acompañe? Precisamente por ello les damos un par de recetas para que hagan los mejores y más sabrosos churros caseros.

## POSTRE GLOBALIZADO

Pero antes de continuar, sepa usted que este delicioso plato no tuvo su origen en nuestro país. El churro es un postre típico hispano, también denominado fruto de sartén, que ha sido muy difundido en otros países, como por ejemplo: Uruguay, Argentina, Chile, Colombia, México y Venezuela, entre otros.

En Uruguay son habituales los churros rellenos de dulce con leche e incluso con crema pastelera y espolvoreados con azúcar, y en ciertas zonas se expenden en puestos callejeros, donde son preparados a la vista de todo el público.

En México los churros son más gruesos, se les espolvorea canela y se consideran un postre, aunque también se ofrecen simplemente azucarados y



MALÚ CABELLOS

**BUEN CONJUNTO.** De España viene la costumbre de acompañar el churro con chocolate caliente bien espeso.

## Recetas

### ■ Churros

CHEF Graciela Coca

#### INGREDIENTES

200 gramos de harina,  
Sal  
1/2 cucharadita de agua  
150 ml de leche  
1 huevo  
Ralladura de limón

#### PREPARACIÓN

En una olla, calentar la leche, el agua, la sal y la ralladura de limón. Incorporar de golpe la harina y mezclar fuera del fuego. Trasladar al tazón de batir e incorporar el huevo hasta obtener una masa homogénea.

Formar los churros con una manga y boquilla. Se pueden rellenar con manjar o chocolate.

### ■ ...Y más churros

CHEF Rosa Viacava

#### INGREDIENTES

250 ml de leche  
30 gramos de mantequilla  
1 pizca de sal  
130 gramos de harina  
2 cucharaditas de polvo de hornear al ras  
2 huevos

#### PREPARACIÓN

En una cacerola, colocar la leche, mantequilla y sal. Dejar dar un hervor. Añadir la harina de golpe y mover constantemente.

Siempre cuidar que no se queme. Fuera del fuego, agregar los huevos uno a uno, batiendo bien en cada adición hasta que la masa esté lisa y suave. Finalmente, agregar el polvo de hornear.

#### TIPS

1. Usar manga con boquilla estrella.
2. Freír en aceite moderadamente caliente.
3. Colocar sobre papel manteca para que absorba el exceso de grasa.
4. Espolvorear con azúcar granulada.
5. Puede acompañarlo con chocolate caliente.

son considerados un pan. No solo se ofrecen en churrerías, sino que también se encuentran en las panaderías.

### COMBINACIÓN IDEAL

“Una buena forma de comer un churro es acompañándolo con una rica taza de chocolate caliente”, comenta Graciela Coca, encargada de El Palacio de la Respostería.

Cada churrería tiene un ambiente propio y una forma distinta de hacer los churros, en algunos sitios se hacen alargados, en otros doblados, acanalados, friendo más o menos la masa, con o sin azúcar espolvoreada, etc. Todo depende del gusto del cliente.

### Y EN EL PERÚ

En nuestro país, más que un componente del desayuno, ha sido costumbre comerlos en la tarde, como parte del tradicional lonche, algo así como la hora del té en Inglaterra. Y qué mejor lugar para encontrarlos, si no quiere prepararlos, que caminando por la clásica avenida miraflores Larco, donde podrá encontrar diversos locales para su consumo. Un buen lugar es Manolos, establecimiento que los vende desde 1970. También hay puestos ambulantes en el Parque Kennedy. Esta es la forma más común de venta en el Perú. Pero eso sí, siempre calientes para su deleite. ●