

Tortas fritas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **24**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tortas-fritas>

Preparación

Colocamos la harina en un bol, agregamos 50 gramos de grasa o margarina para tortas (a temperatura ambiente). Con un tenedor o bien, con la mano, armamos arenado con esta mezcla y agregamos el agua fría con la sal. Preparamos 400cc de agua fría con 1 cucharada sopera de sal fina y un chorro de vinagre blanco (si les falta agua, agréguela pero sin sal). No tenemos que amasar mucho, sólo es necesario para unificarla y hacerla un poco más lisa. Si nos pasamos de amasado, la masa quedará bastante dura y no es la idea. Dejamos descansar la masa alrededor de 15 minutos. Cortamos pequeños bollos y los estiramos con un palote. Luego cortamos con una tapita mediana la forma de las tortas fritas. En una olla tendremos que preparar la mezcla de aceite y grasa o margarina bien caliente. Ahora sí, metemos las porciones cortadas recientemente a freír. Luego, las colocamos en una fuente con servilletas de papel, cosa de que puedan absorber la mayor cantidad de aceite y no salgan grasosas. Les tiramos bastante azúcar y listo, a poner el agua para el mate para disfrutar de esta combinación bien Argentina!.

Ingredientes

- 500 grs. Harina 000
- 50 grs. Margarina o grasa
- Agua
- Sal
- Vinagre
- Aceite de Maíz

Categorías

Un día normal, Argentina, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Familia

