



Churros



RECETA DE: Cocinando con Ingrid

Une la medida adecuada con el ingrediente.

MEDIDAS	INGREDIENTES
a. 1/4 taza	aceite vegetal
b. 1/2 taza	___ agua
c. 1 taza	___ mantequilla
d. 1/4 cucharadita	___ harina de trigo
e. 3	___ sal
	___ huevos
	___ azúcar refinada
	___ canela molida

Completa la frase con el verbo adecuado.

VERBOS	PROCEDIMIENTO
a. agregamos	1. Colocamos el agua en una olla pequeña y le agregamos la mantequilla
b. dejamos cocer	2. Lo <u>b</u> hasta que la mantequilla se haya derretido y el agua empiece a hervir
c. ponemos a calentar	3. ___ la harina mezclada con la sal y muy rápidamente la revolvemos hasta que la harina, la sal y el líquido se hayan combinado
d. presionamos	4. Cuando ya tengamos una mezcla de consistencia suave, lo ___ del fuego
e. retiramos	5. Incorporamos los huevos y volvemos a mezclar todo
f. revolcamos	6. Le agregamos la mezcla a una manga pastelera o una bolsa muy resistente con una duya de estrella grande
	7. ___ el aceite en una olla. (El aceite debe tener una profundidad de más o menos cinco centímetros)
	8. ___ la manga pastelera cuidadosamente, generando churros directamente sobre el aceite caliente hasta que se doren bien (aproximadamente 2 minutos por cada lado)
	9. Escurremos los churros ya fritos en toallas de papel
	10. Mezclamos el azúcar y la canela y ___ los churros calientes en esta mezcla

Identifica estos utensilios en el video.

UTENSILIOS		
<input type="checkbox"/> una olla	<input type="checkbox"/> un batidor	<input type="checkbox"/> unas tijeras
<input type="checkbox"/> una espátula	<input type="checkbox"/> una manga pastelera	<input type="checkbox"/> unas pinzas (tenazas)