

FRIXUELOS

FRIXUELOS



Los frixuelos son sin duda uno de los postres más típicos de mi tierrina Asturiana, por tanto sería un pecado repostero no hacer una entrada dedicada a este delicioso manjar. Cada vez que los hago en

casa tengo que elaborarlos en cantidades industriales porque vuelan más rápido que los vencejos . Últimamente recurro a la técnica del “plato lleno” . ¿Qué cual es? Muy sencillo, en vez de dejar que se coman una vez que salen de la sartén , tengo totalmente prohibido su consumo hasta que el plato tenga una altura considerable o acabe la masa (suelo doblar cantidades porque sino la chef ni los huele), de esta manera puedo contemplar los resultados y luego ya lanzarnos al deguste.

Frixuelo es la denominación Asturiana, aunque también podemos decir “frisuelo” . Son muy parecidos a las Filloas gallegas o a las Crepes Francesas. Aquí son muy típicos en carnaval y en el día de comadres. A la hora de utilizar ingredientes siempre hay variantes. Hay quien los elabora con agua en vez de leche o una mezcla de ambos, hay quien no les hecha azúcar y hay quien les añade algún tipo de licor, ron, canela etc. En mi caso particularmente no puedo excluir el azúcar porque me encanta el toque dulce y luego como complemento siempre añado un buen chorretón de anís o anisete.

Podemos degustar los frixuelos de mil maneras diferentes. Normalmente se espolvorean con azúcar por encima, luego podemos decidir si los queremos así tal cual o lo vamos a rellenar. A mi pareja le gustan sin espolvorear y sin ningún relleno (se ha llegado a comer mas de 20 piezas del tirón, es el monstruo de los fillolos), yo sin embargo puedo comer unos pocos pero siempre me los preparo de varias maneras. Para empezar los espolvoro con azúcar , y después los relleno, me encantan con miel, con sirope de chocolate, con mermelada, hasta con un poco de nocilla están riquísimos, y ya si tengo un poco de nata montada a mano la unto para darles mas vidilla aún. Como veis se pueden comer de muchas maneras diferentes, siempre podéis escoger el relleno que más os apetezca.

Si os está entrando el apetito no cerréis la página, se utilizan ingredientes muy básicos, así que directos para la cocina y empezamos...

INGREDIENTES

(Para 20-25 piezas)

- 1 l de leche entera.
- 4 huevos.
- 400 g de harina de trigo.
- 150 g de azúcar.
- Anís.
- Sal.
- Aceite de oliva.

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar frixuelos no tiene ciencia ninguna, es de lo más sencillo. Solo hay que mezclar ingredientes y a la sartén a darles la forma. Puede llevar tiempo si hacéis como yo que me gusta hacer en cantidad, pero una vez que te pones es de lo más entretenido. La clave está en conseguir el grosor que mas os guste a la hora de darle forma, para ello debemos tantear que cantidad de masa líquida introducimos en la sartén. Una vez que damos con ella es todo coser y cantar.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar cogemos un cuenco, bol o recipiente grande. Introducimos en él los huevos junto con el azúcar, la leche y el anís y con la ayuda de una batidora vamos mezclando todo hasta que quede homogéneo.
2. Añadimos la sal y la harina poco a poco y sin dejar de batir vamos mezclando todo hasta obtener una masa líquida uniforme. Una vez lista dejamos que repose al menos media hora.
3. Cuando la masa esté algo reposada nos preparamos para darles forma a los frixuelos. Cogemos una sartén, ponemos en un lateral un plato vacío y el bol con la masa y en el otro un cuenco con un poco de aceite de oliva.
4. Añadimos una pizca de aceite (media cucharadita de café) o bien pintamos la sartén con una brocha y la ponemos a calentar. Una vez caliente con la ayuda de un cazo cogemos una porción de masa y la posamos en la sartén, como si de una tortita se

tratará. La extendemos bien por la superficie, con la sartén en la mano girándola en el aire, y la posamos sobre el fuego. Dejamos que se haga por la base (va muy rápido) y le damos la vuelta (yo me ayudo con un tenedor y una espátula), tostamos por el otro lado y retiramos el friyolo al plato.

5. Espolvoreamos por ambos lados con un poco de azúcar y volvemos a empezar el proceso hasta terminar toda la masa y obtener un buen platado de frixuelos.
6. Se pueden comer fríos pero están mucho más ricos en caliente. Servimos tal cual o con un relleno de mermelada, miel, nata , sirope , etc. Acompañados de un chocolate o un buen café están exquisitos.

CON THERMOMIX

Con la thermomix obtendremos la masa líquida en tan solo un paso. Después basta con dejarla reposar y ya nos podemos poner manos a la sartén.

ELABORACION

1. Para obtener la masa introducimos en la thermomix todos los ingredientes. Mezclamos 1 minuto a velocidad progresiva 7-10 . Sacamos la masa a un recipiente y dejamos que repose al menos media hora (no es obligatorio el reposo pero si recomendable).
2. Una vez reposada la masa preparamos el escenario para ponernos a elaborar un frixuelo tras otro. Colocamos la sartén en el fuego, a un lado el recipiente con la masa y un plato vacío, y al otro un vasito de aceite para untar.
3. Untamos la sartén con la ayuda de una brocha con el aceite o bien introducimos media cucharadita y dejamos que caliente. Una vez caliente cogemos la sartén en la mano y con un cazo posamos una porción de masa y la vamos extendiendo, girándola, hasta cubrir toda la superficie. La posamos en el fuego y dejamos que se haga (va muy rápido), le damos la vuelta y en cuestión de segundo el frixuelo estará listo. Lo retiramos al

plato y lo espolvoreamos por ambos lados con azúcar.

4. Repetimos la operación hasta terminar toda la masa y obtener un buen platado de frixuelos. Una vez espolvoreados podemos comerlos tal cual o con lo que más nos apetezca, untando miel, mermelada, sirope, nata etc. Se pueden comer en frío pero como más ricos saben es en caliente, así que no hay que darles tregua y comerlos bien acompañados, con un rico café, chocolate o infusión.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>