

TORTITAS

TORTITAS



Tortitas, menudos recuerdos me traen... Hace unos cuantos años atrás, allá por la época de Maria Castaña, trabajaba en la cafetería de uno de los centros comerciales de mi ciudad como camarera. Me acuerdo que teníamos una amplia carta de postres para dar los menús a medio día y una gran variedad para los desayunos y meriendas.

Cuando me tocaba en el turno comer allí, al postre siempre me lanzaba a por la tarta de la abuela (la verdad es que la cocinera que teníamos era brutal, ella me enseñó a hacerla). Cuando estaba de tardes y me

tocaba merendar muchas veces entraba en la cocina, me quedaba tonta mirando como la ayudante de la tarde hacia las tortitas, me marchaba con una para una mesa , soltaba medio kilo de sirope de chocolate y medio de nata por encima y me ponía las botas hasta reventar con mi colacadito (tenía que coger fuerzas para terminar la dura jornada, esa era mi excusa...).

En resumen (adoro el dulce como os habéis dado cuenta), siempre suelo asociar alguno de ellos con momentos determinados. Tengo la pena de que no tengo la receta exacta que hacían por aquel entonces allí, pero hace un tiempo, merendando en casa de unos amigos que son muy cocinillas, nos sorprendieron con unas muy ricas, apunté la receta que utilizaron y me dije que en cuanto pudiera la subía al blog. Esta semana me puse a ello y aquí podéis ver una muestra, no tiene desperdicio.

La tortita en si, que también se la conoce como "panqueque" en America latina (por si lo veis en otras recetas) o "pancake" o "hotcake" en Inglés, es tá elaborada a partir de una masa parecida a la de los frixuelos. Se diferencian en el diámetro (los frixuelos se hacen con uno de 16 cm y las tortitas con uno de 10 cm aproximadamente), en las tortitas se utiliza levadura para que engorden mientras que en los frixuelos no se les hecha, y se hacen con un poco mas de fuego (intermedio). Por lo demás puede variar algún ingrediente pero son muy comunes todos en ambas recetas. Si os apetece probarlas aquí os dejo la elaboración para que experimentéis en vuestras casas de forma muy sencilla.



INGREDIENTES

Para doce unidades:

- 4 huevos.
- 370 ml de leche entera.
- 320 g de harina de trigo.
- 60 g de azúcar.
- 100 ml de aceite de girasol.
- 1 pizca de sal.
- Esencia de vainilla (opcional).
- 2 sobres de levadura química.
- Ornamentación: sirope, miel, nata, mermelada...

DE FORMA TRADICIONAL

¿Que podemos decir de esta succulenta elaboración? Pues que no tiene ninguna ciencia, truco ni nada a tener en cuenta a la hora de maniobrar. Si alguna vez habéis hecho frixuelos, es muy parecido, solo hay que mezclar los ingredientes y a la sartén.

ELABORACION

1. Cogemos un bol grande, introducimos todos los ingredientes y con la ayuda de la batidora batimos enérgicamente hasta mezclar bien y que quede una masa semilíquida homogénea.
2. Llevamos la mezcla media hora al refrigerador.
3. Una vez reposada la masa cogemos una sartén de tamaño mediano (o del tamaño que le queráis dar a las tortitas) y la untamos con un una pizca de aceite, con una cucharita o con una brocha.
4. Prendemos el fuego a temperatura intermedia y cuando esté caliente, vertemos medio cazo aproximadamente de masa (unas tres o cuatro cucharadas) y la extendemos por toda la sartén.
5. En cuestión de segundos vamos a ver como se forman unas burbujitas sobre la masa. Cuando haya una cantidad considerable de burbujas ya podemos ir dándole la vuelta con la ayuda de una espumadera y dorándolas por el otro lado. Se hacen bastante rápido. Repetimos el proceso hasta terminar toda la masa y obtener un buen platado de tortitas.
6. Como más ricas están son recién hechas, pero si se nos han enfriado, a la hora de comerlas recomiendo calentarlas unos segundos en el micro. Cuando las emplatemos para servir podemos acompañarlas de nata , sirope, miel, mermelada, lo que mas nos apetezca...

CON THERMOMIX

En tan solo un sencillo paso vamos a obtener la masa de las tortitas. Le damos un ligero reposo en la nevera posteriormente y al lió con la sartén, una detrás de otra y enseguida tenemos un plato curioso para hincarle el diente.

ELABORACION

1. Introducimos todos los ingredientes en la thermomix y programamos un minuto a velocidad progresiva 5-10 hasta obtener una masa homogénea semilíquida.
2. Pasamos la masa a un bol y dejamos que repose media hora en el refrigerador.
3. Pasado el tiempo de reposo nos hacemos con una sartén del tamaño que le queramos dar a las tortitas. Untamos un poco de aceite con una brocha o cucharita y prendemos el fuego a temperatura intermedia.
4. Cogemos un cazo y extendemos la mitad de su capacidad (tres o cuatro cucharadas, para una tortita del tamaño que hoy es presente) por la sartén de manera que quede toda cubierta. Dejamos que se haga unos segundos y cuando empiecen a formarse una buena cantidad de burbujas en la masa ya le podemos dar la vuelta para dorarla por el otro lado. Sacamos la tortita y repetimos el proceso con el resto de la masa hasta terminarla.
5. Se hacen muy rápidamente. Recomiendo comerlas recién hechas porque están calentitas , pero si a la hora de catarlas están frías les podemos dar un golpe de calor en el microondas. Están muy ricas acompañadas con nata, sirope de chocolate, miel, mermeladas...

Si os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

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

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