

ALIMENTACIÓN / TENDENCIAS

La mejor receta de Sopaipillas

El Ciudadano · 1 de octubre de 2015





Para unas 30 sopaipillas medianas, 20 grandes

Ingredientes:

- 1 taza de puré de zapallo molido
- 2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 1 cucharadita de sal fina
- 3 cucharadas de manteca vegetal, margarina o mantequilla derretida

Preparación:

1. Colocar el harina, polvos de hornear y la sal en la procesadora de alimentos y pulsar un par de veces para mezclar, agregar el resto de los ingredientes y pulsar hasta obtener una masa suave.
2. O colocar el harina, los polvos de hornear y la sal en un bol amplio y revolver bien para mezclar. Agregar la manteca derretida y el puré de zapallo al centro y amasar hasta obtener una masa homogénea.
3. Dejar reposar 20 minutos.
4. «Uslerear» sobre el mesón enharinado hasta dejarla del grosor deseado
5. Calentar el aceite a 180C o 350F.
6. Freír unos 2-3 minutos por lado. Deben quedar bien doradas
7. Sacar a un plato cubierto con toalla de papel para que absorba el aceite sobrante.

Para pasarlas en chancaca:

- 1 pan de chancaca
- 2 tazas de agua
- cáscara de limón o naranja 2 pedacitos o a gusto
- 1 palito de canela
- 3 clavos de olor

- 2 cucharadas de maicena disueltas en 1/4 taza de agua fría

Colocar en una olla mediana el agua, la chancaca, cáscara de naranja, canela y clavos de harina. Cocinar a fuego medio revolviendo ocasionalmente hasta que se derrita la chancaca. Dejar hervir suavemente unos 15 minutos.

Si la desean mas espesa, agregar la maicena disuelta en agua fría y revolver hasta que espese.

Pueden solo rociar las sopaipillas con la salsa o colocarlas dentro de la salsa y servir las tibias.

Fuente: [El Ciudadano](#)