



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

Carmen Vicente Sebastián

Codos
Zaragoza

Recogido por:
Raquel Diestre Blasco
(A. C. Grío)

Agosto de 2011

Tortas en sartén

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Un sobre de levadura.
- ✓ Dos vasos de agua.
- ✓ Un kilo de harina.
- ✓ Una pizca de sal.
- ✓ Aceite de girasol.

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Una sopera.
- ✓ Una sartén.
- ✓ Una bandeja.

ELABORACIÓN

1. Ponemos el agua a hervir en una sopera. Cuando haya hervido, lo colocamos en un balde y añadimos un poco de sal.
2. Mezclamos la levadura y la harina.
3. Vamos echando harina (mezclada con levadura) poco a poco en el balde sin dejar de remover, para que no queden grumos.
4. Seguimos echando harina hasta que veamos que podemos trabajar la masa con las manos, sin que la harina se nos pegue.
5. Dejamos reposar la masa tapada con un trapo durante treinta minutos.
6. Pasado este tiempo, vamos cogiendo por puñados la masa, cada puñado será una torta.
7. Estiramos los puñados de masa que hemos separado con un rodillo y luego un poco más con las manos.
8. Ponemos a calentar una sartén con abundante aceite de girasol. Cuando el aceite esté bien caliente, echamos las tortas de una en una.
9. Las vamos poniendo en un plato con papel absorbente para que las tortas suelten el aceite sobrante.
10. Después las colocamos en una fuente o bandeja. Se pueden comer así o con un poco de azúcar por encima.

CURIOSIDADES

Aunque ahora se hace en cualquier época del año, antiguamente se hacía durante los meses de invierno, especialmente en días de nevada.

FOTOGRAFÍAS



1. Tortas en sartén.

TORTAS EN SARTÉN



2. Degustación de las tortas en sartén.

CARMEN VICENTE SEBASTIÁN

