



Receta de churros no saludable

INGREDIENTES:

- 200 ml de agua
- 15 gramos de azúcar
- ¼ cucharadita de sal
- 50 gramos de mantequilla
- 140 gramos de harina para todo uso
- 2 huevos

PREPARACION :

En una olla colocamos 200 ml de agua , 15 gramos de azúcar, media cucharada de sal, 50 gramos de mantequilla.

poner a cocinar a fuego medio

revolver hasta que hierva

incorporamos la harina y revolvemos hasta que quede una masa suave

retiramos y colocamos los huevos revolvemos nuevamente hasta que la masa quede suave

hacemos la figura deseada y la ponemos a fritar hasta que quede dorados

después pasamos los churros a un plato espolvoreamos azúcar glas o azúcar blanca, canela en polvo.



RECETA #1

Receta Salsa Chimichurri saludable

INGREDIENTES :

- . Perejil liso
- . 2 dientes de Ajo
- . 1 cucharada dulcera de Pimienta
- . Sal al gusto
- . ½ pocillo de Aceite de olivas. Tomillo
- . ½ pocillo de Vinagre

PREPARACION :

Picamos finamente el perejil

Picamos finamente los 2 ajos

incorporamos todo el resto de los ingredientes .

si quieres reservar de un día para otro para que coja más sabor