



PASTELA POR FREIR

¿Cómo hacer la pastela para freír? Aquí hay 10 secretos que no debe perderse que le ayudarán a prepararse auténtica bondad culinaria, ideal para la preparación de muchos platos: a partir de vegetales para los peces, desde la carne hasta muchas verduras e incluso frutas. La pastela es un compuesto en el que los alimentos semilíquidos se sumergen y luego se sumergen en aceite hirviendo, pero el primer secreto para explicar cómo hacer una pastela para freír digno de este nombre es que no hay una sola masa, sino tantas como los alimentos que preparamos.

Uniformarla:

En general la pasta para freír se obtiene mediante la mezcla de agua, harina, aceite de oliva y sal, no en cantidades preestablecidas, pero planchado de vez en cuando las dosis en función de la consistencia deseada. Lo importante, en cualquier caso es que la mezcla es perfectamente homogéneo, el resultado está garantizado!



Añadir dos claras de huevo y dejar en la nevera:

La masa para freír las verduras debe ser más suave masa común, por lo que los ingredientes de base

se añadirán dos claras de huevo batidos y montados a nieve. También sería conveniente que se deja reposar la masa durante unos minutos en el refrigerador antes de usarlo. Luego sumergir las verduras y freír en aceite caliente.

Añadir una yema de huevo y agua con gas:

La masa para freír pescado debe ser preparado mediante la adición a la harina y la sal una yema de huevo y agua reemplazando el agua

carbonatada normal a una temperatura baja. Preparar la masa cerrando buena yema de huevo y añadir poco a poco el agua carbonatada. Mezclar bien y añadir la harina, luego sumerja el pescado y vierta en el aceite hirviendo.



Añadir ingredientes fríos

Un consejo para conseguir una buena masa para freír el pescado es utilizar ingredientes fríos como el agua y el huevo, así como contenedores metálicos anteriormente dejados en la nevera para que se enfríe. La temperatura, la masa típica japonesa, que se utiliza para el pescado frito, se prepara siguiendo este importante truco que garantiza un resultado apetitoso y crujiente.

Añadir la levadura: Delicado como las flores o el calabacín y frutas.

Simplemente derretir un poco de levadura 'en agua caliente, añadir a la harina y mezclar la mezcla,



añadiendo poco a poco el agua tibia. Añadir una cucharadita de azúcar y una pizca de sal y una cucharada de aceite de oliva. Mezclar bien hasta que la masa no aparecerá lo suficientemente densa y dejar reposar durante al menos 4 horas en un lugar cálido.

Aceite alrededor de una temperatura de 170 °

En todos los casos, si desea freír verduras, pescado, carne o fruta, el secreto para conseguir una buena comida en masa es la temperatura del aceite, que debe llegar a



aproximadamente 170 °. Es un truco muy importante para conseguir crujiente y muy sabroso frito. Para medir la temperatura, se pueden utilizar herramientas especiales o simplemente sumergir un "poco de masa en el aceite para freír y comprobar.

Añadir el vino blanco

Un poco de vino blanco es ideal para las personas que deseen preparar la masa de buñuelos o otros dulces fritos pequeños. Mezclar en un bol la harina, una pizca de sal, medio vaso de vino



blanco, 2 cucharadas de brandy, añadir la mezcla de yemas de huevo 1, montado el blanco a punto de nieve y agregarlo a la última, revolviendo constantemente. Se deja reposar durante media hora.



Añadir cerveza:

Si se desea preparar panqueques no demasiado pesados o deliciosos fritos, hay que añadir un poco de cerveza a la masa. Es suficiente para preparar la pasta clásica con agua tibia y un vaso de cerveza, a continuación, mezclar bien con un batidor y se deja reposar durante media hora. Mientras tanto, usted tiene que montar 1 clara de huevo a punto de nieve y añadir a la mezcla junto con una cucharada de coñac.



Usar hielo en fase de preparación:

Si por tempura japonesa clásica simplemente utilizar ingredientes en frío, para obtener una masa muy crujiente puede añadir a los ingredientes clásicos del hielo. El choque térmico en contacto con el aceite caliente se asegurará de que los alimentos son menos grasos que favorece la formación de la corteza de invitación.



Añadir una albume para freír cualquier alimento:

Otro truco para mejorar la pastela es agregar a la mezcla una clara de huevo batida y dejar reposar en el refrigerador, hasta cuando la usamos. Sólo tiene que activar los alimentos en la pastela fría y sumergirlos inmediatamente en aceite caliente, a continuación, dejar que se enfríe sobre toallas de papel.

