

Tortas fritas (coques fregides)

L'Uruguai

Natali De Mello

Ingredients

1 kg de farina
1 sobre de llevat en pols
1 litre d'aigua tèbia
1 cullerada gran de sal
1 paquet de llard

Preparació

En primer lloc, poseu la farina i el llevat en un bol i remeneu-los bé.

En una gerra, poseu-hi l'aigua tèbia, la sal i una cullerada de llard ja fos. Mescleu-ho i incorporeu-ho al bol de la farina a poc a poc. Amasseu la barreja una bona estona; com més ho feu, més suaus sortiran.

Després, treballeu tota la massa i feu-ne boles mitjanes.

Tot seguit, estireu-les amb el corró de manera que no surtin ni molt fines ni massa gruixudes. Feu-hi un forat al mig i, quan ja les tingueu totes a punt, poseu llard en una cassola. Deixeu que es fongui completament i fregiu-hi les coques de 3 en 3 girant-les de tant en tant fins que agafin un color daurat.

Deixeu-les refredar i ja estaran llestes.

Informacions culturals

Aquesta recepta és de la meva besàvia. Es poden menjar dolces o salades, de manera que tant poden ser un entrant com unes postres.

A l'Uruguai es fan amb llard de vedella. Com que aquí a Catalunya no en trobo, hi poso llard de porc.

