

Filloas

Versión de Dorinda

Ingredientes

- Para 8 personas:
 - 8 huevos.
 - 800 gramos de harina de trigo a granel (de pastelería no, la normal).
 - 1,25 cuchara sopera de aceite de oliva.
 - Sal.
 - 2,2 litros de agua.
 - 100 gramos de tocino (comprar en carnicería mejor).

Elaboración

1. Batimos bien los huevos, como para tortilla. Le añadimos el aceite y la sal.
2. Añadir y mezclar la harina, procurando que no se formen grumos, mejor usar la batidora. Removemos hasta que espese y volvemos a echar agua hasta que se ponga líquido.
3. Preparar una sartén untándola de tocino. Podemos tener el trozo de tocino pinchado en un tenedor. Cuando esté caliente verter encima como un cucharón de masa de modo que cubra el fondo de la sartén con una capa muy fina. Dejar escurrir lo que sobre, pues hemos de procurar que nos salgan las filloas cuanto más finas mejor.
4. Cuando estén cuajadas darles la vuelta levantando uno de los bordes y agarrándolas con los dedos.
5. Cuando se van haciendo las filloas se le va aumentando el calor. Cuando se le da la vuelta se baja un poco. Y así siempre.

Versión 2

Ingredientes

- 6 o 8 huevos.
- Aceite de girasol.
- Sal.
- Agua.

Elaboración

1. Batimos bien los huevos.
2. Le añadimos un poco de aceite de girasol, sal y llenamos el bol hasta la mitad.
3. Mezclamos y añadimos harina, removemos hasta que esté espeso y volvemos a echar agua hasta que este líquido.

From:
<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:
<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:filloas>

Last update: **2024/12/08 08:16**

