



# Churros super crujientes y sin aceite.

Ideal para meriendas y postres.

Muchos de los nuevos Foodiers de Cloen nos han preguntado si es posible hacer unos ricos churros fit, que no sea más que harina, sal y agua... y si es posible que no sean fritos... Por un lado sabemos que una freidora de aire caliente nos puede brindar esa posibilidad en bandeja, tomando el siguiente camino secundario: ¿Se pueden hacer churros en una freidora de aire y sin aceite?

La respuesta es sí. Para lograrlo, tenemos que contar con una masa consistente, que previamente habremos congelado. Los churros los roceamos de aceite de oliva antes de meterlos en la bandeja gril de la Foodie Fryer previamente precalentada.

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos (precalentar)

## TIEMPO DE COCCIÓN

30 minutos

## TIEMPO TOTAL

5 a 6 minutos

## PLATO

Repostería

## DIFICULTAD

Fácil

## RACIONES

2 personas

## CALORÍAS

291 kcal/churro

## EQUIPAMIENTO

- Foodie Fryer.
- Easy Steel Blender.

## INGREDIENTES

- Solo necesitamos una bolsa de churros precocidos y congelados que podemos comprar en el super, porras prefritas ultracongelado.

## ELABORACIÓN PASO A PASO

- Ponemos la freidora a precalentar a 200°C. Esto llevará 5 minutos.
- Mientras precalentamos, sacamos los churros, los colocamos sobre la bandeja gril y los pintamos con aceite de oliva virgen extra. También podemos rociarlos con aceite con un spray de aceite, pero tenemos que ser generosos pero sin que chorree. Piensa que por mucho que añadas, le estarás restando más de un 90% con respecto a la cantidad de aceite de unos churros fritos en aceite.
- Introducimos la bandeja con los churros que quepan, generalmente entre 5 o 6 dependiendo el tamaño, y los cocinas durante 5 a 6 minutos dependiendo si nos gusta más o menos hechos. La ventaja es que al tener la bandeja gril de la Foodie Fryer, no es necesario darles la vuelta.
- Tip o Truco. Aunque se pueden hacer, recomendamos usar para la ocasión churros congelados de los que se venden ya hechos, a ser posible unos buenos churros elaborados únicamente con los ingredientes que requiere un churro, y sin nada más.