



!!! Filloas !!!

INGREDIENTES:

- 450 ML DE LECHE (TAMBIÉN SE PUEDE SUSTITUIR POR CALDO LIMPIO DE COCIDO)
- 100 ML DE AGUA (O CALDO), 20 G DE MANTEQUILLA DILUIDA O 20 G DE ACEITE DE OLIVA
- 6 HUEVOS (MEJOR ECOLÓGICOS)
- 200 G DE HARINA (SI LA MEZCLA QUEDA MUY LÍQUIDA, PUEDES AGREGAR UN POCO MÁS)
- UN TROZO DE TOCINO IBÉRICO (O ACEITE DE OLIVA) PARA ENGRASAR LA SARTÉN
- SAL

PROCEDIMIENTO:

- Mezcla la leche, el agua (o caldo), los huevos y la sal. Es mejor hacerlo con batidora.
- Agrega la mantequilla derretida (pero no caliente) para dar más jugosidad a la mezcla.
- Tamiza la harina y añádela poco a poco a la mezcla anterior, batiendo bien para evitar grumos.
- Deja reposar la mezcla durante media hora o más. Si al reposar la mezcla queda espesa, añade más agua, caldo o leche hasta que quede bastante líquida.
- Pon una sartén a fuego medio y engrasa con un trozo de tocino o un pincel con aceite de oliva.
- Vierte un cucharón de masa sobre la sartén caliente y mueve rápidamente para distribuir la masa por toda la superficie.
- Cocina por unos segundos hasta que los bordes comiencen a despegarse, da la vuelta y cocina por 30 segundos más. Retira y repite el proceso hasta terminar la masa.

