

Receta de Churrascas Chilenas

Este sencillo pan churrascas es ideal para desayunos, meriendas o cenas y también puede ser un excelente acompañante para tus almuerzos, por lo que resulta ideal aprender a prepararlo lo que además es muy fácil como verás más adelante.

[Descargar Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer churrascas?

Aunque anteriormente las churrascas se preparaban al carbón, brasas o leña, **ahora se pueden hacer de forma sencilla en una sartén o plancha dentro de cualquier hogar.** Solo necesitarás un poco de harina y otros ingredientes que puedes encontrar fácilmente.

Información Nutricional

- 📁 Categoría: Panes
- 👁️ Cocina: Chilena
- 🕒 Preparación: 30 minutos
- 🕒 Cocción: 60 minutos
- 🔥 Calorías: 250 Kcal
- 👤 Raciones: 6 personas

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

- 4 tazas de harina de trigo cernida
- Media cucharadita de bicarbonato de sodio
- Sal
- Media taza de aceite vegetal, de oliva o manteca vegetal
- Media taza de agua tibia
- Media cucharadita de polvo de hornear

Preparación

- **Paso 1:** Primero mezclamos en un bol la harina junto con el bicarbonato, el polvo para hornear y la sal, hasta que quede todo bien unido.
- **Paso 2:** Luego, en un tazón aparte, mezclamos el agua tibia con el aceite y después esta mezcla la vamos añadiendo lentamente a la mezcla anterior de la harina, sin dejar de amasar.
- **Paso 3:** Cuando hayan transcurrido unos 15 minutos, que la masa ya esté suave y no se pegue en los dedos, entonces espolvoreamos un poco de harina en una superficie plana o mesón y la pondremos ahí.
- **Paso 4:** Debemos cortar la masa en seis porciones iguales y con las manos vamos moldeando cada porción en forma de pequeños panes. También nos podemos ayudar con un uslero para esto.
- **Paso 5:** Después tenemos que extender las churrascas de forma que queden de unos diez centímetros de diámetro y no más de medio centímetro de grueso.
- **Paso 6:** Ahora vamos a pinchar con un tenedor por todos lados. Por otra parte, debemos poner a calentar aceite en una sartén a temperatura media.

- **Paso 7:** Debemos dorar durante cinco minutos por cada lado, luego sacamos del fuego y servimos con mantequilla.

Quizás te podría interesar...

- [Receta de pan amasado](#)
- [Receta de Queque básico chileno](#)
- [Receta de huevos a la copa](#)
- [Receta de asado Alemán](#)

Recomendación

La cantidad de sal la agregas a tu gusto, algunas personas incluso incorporan una pizca de azúcar y hasta huevos en la preparación de las churrascas.

Las personas que son intolerantes al gluten también pueden sustituir la harina de trigo por otros tipos de harinas, y aunque esto puede variar un poco el sabor y la consistencia de la churrasca, sigue siendo una excelente opción.

Las churrascas se pueden acompañar con queso, natilla, suero, jamón e incluso con diferentes tipos de carnes.

Datos Curiosos

Algunas fuentes indican que este particular pan tiene su origen en la ciudad de Talca en Chile. En otros países de Latinoamérica preparan platos parecidos, como es el caso de la arepa andina en Venezuela.

Lo mejor es que se puede comer caliente o frío y también solo

o con algún acompañante.

Churrascas de Alvaro Barrientos

Recetas relacionadas

[Receta de pan a la francesa frito](#)

El pan a la francesa frito es una receta rápida cuando no se cuentan con muchos ingredientes, puedes hacer este postre en tan solo tres minutos si cuentas con lo que te mencionamos a continuación. ¿Cómo hacer receta de pan ...

[Leer Más](#)

[Receta de Rosquillas Hondureñas](#)

Las rosquillas hondureñas son una especie de pan crujiente y delicioso típico de la zona centro-sur de Honduras y han sido

parte de los desayunos por muchas generaciones. Suele disfrutarse con café, té o cualquier bebida caliente para disfrutar de ...

[Leer Más](#)

[Receta de Pan francés peruano](#)

La panadería peruana es conocida por tener mucha variedad en sus preparaciones, el pan francés peruano es uno de ellos, conocido por su exquisito sabor y maravillosa textura. ¿Cómo hacer pan francés? El pan francés peruano tiene la ventaja de

...

[Leer Más](#)

[Receta de Pan Amasado Chileno Casero de la Abuela](#)

La receta del pan amasado tiene al menos 3000 años de antigüedad, cuando el mismo era elaborado con trigo medio procesado, procurando dejar granos partidos bastante visibles en la masa, con el fin de aportar una mayor concentración de fibra ...

[Leer Más](#)

[Receta de Quesadillas Hondureñas](#)

Las quesadillas son una delicia de pan dulce con queso que se prepara en Honduras y en otros países del continente y cuya preparación varía un poco en cada uno. Por ejemplo, en México también se le conoce así a ...

[Leer Más](#)

[Receta de Pan de guineo](#)

El guineo es un fruto tropical común en toda la región caribeña, y por su increíble sabor es inevitable no pensar en él cuándo queremos realizar un postre delicioso. Por la presencia de este fruto en tantos países es posible ...

[Leer Más](#)