

Galicia

Tiempo



40'

Raciones



6

Apta para



Infantil

Alérgenos

 Cereales con
gluten

 Huevos

Alternativas

 Sin gluten

Chulas de calabaza

Ingredientes

500 g calabaza pelada

3 huevos

150 g de harina de trigo

75 g de azúcar

Pizca de sal

1 cucharadita de postre de canela en polvo

8 g de impulsor de repostería o de bicarbonato de sodio

Azúcar y canela en polvo para la decoración (opcional)

Con las cantidades para la receta salen entre 4 a 6 raciones dependiendo del tamaño de las chulas.

Según el puré de calabaza esté más o menos aguado, necesitarás un poco más de harina, por lo que se recomienda escurrir muy bien la calabaza previamente cocida.

Elaboración

1. Cortar la calabaza, sacarle las semillas con una cuchara, pelar y trocear.
2. Cocer la calabaza cubierta de agua y una pizca de sal, con la olla tapada hasta que quede bien cocida y blanda, aproximadamente 15 minutos.
3. Escurrir bien y colocar en un bol grande, machacar con un tenedor hasta que tenga consistencia de puré.
4. Añadir los huevos ligeramente batidos y mezclar bien con las varillas. Añadir el azúcar y volver a mezclar bien.
5. Incorporar la harina tamizada, añadir el impulsor, una pizca de sal y una cucharadita de canela. La cantidad de harina es aproximada ya que va a depender de la cantidad de agua que tenga la calabaza. Lo que se pretende es una masa ni muy líquida ni muy densa. Dejar reposar la mezcla durante 15 minutos.
6. Poner una sartén a fuego medio con aceite suficiente para cubrir el fondo. Cuando el aceite esté caliente, verter la masa de las chulas con la ayuda de una jarra de manera que queden como unas tortitas redondas y pequeñas.
7. Cuando empiezan a formarse unos agujeros pequeños en el centro de la chula, será el momento de darle la vuelta con ayuda de una espátula.
8. Esperar a que se haga por el otro lado y sacar.
9. Colocar las chulas a medida que se van friendo sobre un papel de cocina absorbente para eliminar el exceso de aceite.
10. Pasarlas a una fuente y espolvorear con una mezcla de azúcar y canela al gusto.

Alternativas

Para la versión sin gluten sólo se tendrá que sustituir la harina de trigo por harina de avena sin gluten u otra similar

En Galicia, las chulas de calabaza son también llamadas chulas de calacú y se suelen consumir en el Samain, la festividad celta que se celebra el 01 de noviembre, y en el Entroido (carnaval) en febrero